

sale & pepe

FEBBRAIO 2014

MONDADORI

Gnocchi
alla parigina
pag. 26

GNOCCHI piccoli capolavori casalinghi con tocchi gourmand **SALSICCIA** irresistibilmente ghiotta **RADICCHI** le più eleganti insalate d'inverno regalano piatti sfiziosi **PASTA DA PANE** in versione dolce è una vera sorpresa

IL PIACERE DELLA POLENTA SI FA INTEGRALE.

POLENTA VALSUGANA CON FARINA INTEGRALE.

Polenta Valsugana con farina integrale, gustosa e versatile, è un'importante fonte di fibre grazie alla presenza della crusca di mais, ed è anche senza glutine.

Nell'ambito di una dieta varia ed equilibrata, la farina integrale, grazie alla ricchezza di fibre, è un ottimo aiuto per un'alimentazione gustosa e leggera.

Scopri tutte le novità e le sorprese dedicate a te su www.polentavalsugana.it

Polenta Valsugana.
Facile, Bella, Buona, Sana.



seguici su



DALLA NOSTRA CUCINA

Qualcosa di caldo

Tre cioccolate per goduriose merende e tante idee per arricchire il menu 9

Servizi

TEMA DEL MESE

Salsiccia

La regina degli insaccati in una carrellata di ghiottonerie regionali...14

PASSIONI

Gnocchi gourmand

Soluzioni originali e tocchi speciali per un piatto della tradizione.....22

BONTÀ DI STAGIONE

Cotti a bassa temperatura

Cibi più teneri e gustosi con una tecnica antica e attualissima 50

IL TOCCO IN PIÙ

Paprica

Raffinate delizie con un ingrediente di carattere..... 62

SEMPLICI PIACERI

Incantevoli radicchi

Dal carpione alla zuppa, i mille volti delle insalate d'inverno 68

LA DOLCE VITA

Delizie da panettiere

Morbidi o croccanti, semplici o ripieni, sono una vera sorpresa.... 90

90



SOMMARIO

FEBBRAIO 2014

68



Merendine Paradiso

Fragranti e sofficissime, nascondono un irresistibile cuore cremoso 100

Evasioni

TAPPE DEL GUSTO

Musei del cibo

Un itinerario nei luoghi che raccontano la storia delle nostre eccellenze, tra borghi suggestivi e palazzi d'arte..... 34



22

38



Sale&Pepe è social!



Siamo su facebook. Seguiteci anche su twitter e instagram: @salepepemag per scambiare idee, ricette e foto con la redazione e i lettori più appassionati.



La nuova app di Sale&Pepe

Scaricate l'applicazione dall'Apple Store per sfogliare la rivista direttamente sull'iPad.

Indice delle ricette e indirizzi a pagina 6



14



L'INVITO

Bianco come la neve

In campagna con gli amici per un suggestivo pranzo total white..... 38

LUOGHI ECCELLENTI

In Bassa Val d'Aosta, l'inverno è da fiaba

Un territorio incantato che ha mantenuto tutta la propria autenticità. Anche in cucina..... 78

Scuola

LA RICETTA GOURMET

Patate Anna

Un burroso tortino nato dell'estro di uno chef francese dell'800..... 74



SCELTI DA SALE&PEPE

Il dolce sushi di Giada

La specialità orientale in versione dessert. Ovvero piccoli capolavori di una giovane cake designer 87

TECNICHE: IL POLLAME

Raffinata faraona

Intera o in filetti si presta per eleganti squisitezze, al forno o in padella... 104

Rubriche

FOODBLOGGER

Tutto il buono del web

Click e gnocchi 31

DETTAGLI DI STILE

Decorì per rendere più bella la casa

Rustiche cromie 49

L'UTILE E IL DILETTEVOLE

Oggetti e attrezzi per la cucina

Oggi si cucina a tavola 59

MADE IN ITALY

Conoscere e gustare le eccellenze

Pera Abate 66

A PROPOSITO DI VINI

I consigli del sommelier

Dolci sì, ma non troppo 99

BUONE LETTURE

Scelte con passione per essere divorate

Dalle osterie ai top chef 103

ASSAGGI

Sapori e profumi dal mondo

Clam Chowder 109

Hanno collaborato con noi a Febbraio



GIUSEPPE CERVELLERA

Conduce una rinomata macelleria e salumeria con annessa braceria a Martina Franca, in Puglia. Prepara in proprio camì, insaccati e salumi tipici. A pag. 14

CRISTINA SCATENI

Cuoca per passione e valente foodwriter, è l'autrice di "Slow Cooking per tutti", un libro che racconta l'arte antica delle lente cotture rivista in chiave moderna. A pag. 50



GIADA FARINA

Virtuosa cake designer, ha fondato Le torte di Giada (a Brescia): un laboratorio dove esegue capolavori personalizzati e tiene corsi di decorazione. A pag. 87





TENUTA SAN PIETRO

In Vitis Etica

WWW.TENUTASANPIETRO.IT

LOCALITÀ S. PIETRO 2 - 15060 TASSAROLO (AL)
SHOWROOM: VIA MONTENAPOLEONE, 5 - 20121 MILANO

INDICE

LE RICETTE DI FEBBRAIO 2014

ANTIPASTI

Crostata di topinambur e scamorza.....	46
Dip di ricotta e pinoli con belga e carciofi.....	64
Fantasia di bruschette.....	11
Millestrati di bontà.....	12
Pane con salsiccia e carciofi.....	19
Sfoglie allo squacquerone.....	67

PRIMI

Chnéfléné walser con fonduta di Gressoney.....	82
Gnocchi di farina alla parigina con besciamella ai funghi.....	28
Gnocchi di farina di ceci al profumo di pesto.....	23
Gnocchi di patate e acciughe in salsa di cipolle.....	24
Gnocchi di polenta con pomodoro e guanciale.....	28
Gnocchi di ricotta alla cannella con radicchio e speck.....	26
Gnocchi di semola al curry con calamari.....	28
Minestra di mais e castagne.....	79
Risotto al Barolo con raschera.....	37
Vellutata di finocchi e patate con fiori di campo.....	46

SECONDI

Baccalà mantecato con polenta bianca.....	47
Coq au vin.....	51
Cosciotto di agnello con salsa all'aglio.....	55
Entrecôte doppia Café de Paris.....	53
Faraona farcita alle mele.....	106
Filetto di maiale alla birra con cavolini di Bruxelles.....	64
Padellata di salsicce con i lampascioni.....	18
Petti di faraona al finocchietto.....	106
Polpo confit con cime di rapa ripassate.....	54
Quiche con salmone e barbabietole alla panna.....	64
Salsicce al cartoccio con finocchietto.....	16
Salsicce all'avellinese.....	21
Salsicce friulane al latte.....	20
Supreme di faraona in giallo.....	106

PIATTI UNICI

Clam Chowder.....	110
Salame di Borno.....	17
Torta con radicchio, ricotta, toma e patate.....	71
Zuppa di polenta con salsiccia e trevigiana.....	69

CONTORNI, VERDURE, SUGHI

Insalata di sedano rapa, champignon e grana.....	46
Carciofi ripieni.....	56
Patate Anna.....	75
Radicchio di Treviso in carpione.....	72
Puré colorati nel bicchiere.....	12
Radicchio di Verona dorato.....	70
Salsina rossa da bollito.....	70

DESSERT E DRINK

Biancomangiare con cannella e ginevrine tritate.....	47
Bretzel soffici alla liquirizia.....	91
Ciocolate calde da invito.....	10
Ciocolatini bianchi con pistacchi.....	47
Crumper alla confettura di fragole.....	98
Cuore con crumble di banane e mandorle.....	92
Plantze.....	84
Iced gem biscuit.....	11
Mahizushi roll.....	88
Merendine Paradiso.....	101
Mousse ai due cioccolati.....	36
Nigirizushi al salmone e tonno.....	89
Pane dolce di cioccolato e cannella.....	94
Pifferi con marmellata di radicchio di Treviso.....	73
Pizze di pere all'arancia e noci.....	97
Rolls alla crema con frutti di bosco e pistacchi.....	93
Soufflé gelato al balsamico.....	36
Tisana alle erbe aromatiche.....	47



INDIRIZZI

- Abito qui**, www.abitoqui.it
- Alessandro Mora**, www.alessandromora.com
- Alessi**, www.alessi.it
- Antonino Sciortino**, www.antoninosciortino.com
- Asa Selection**, distribuito da Merito www.asa-selection.com - www.merito.it
- B. Morone**, www.bmorone.it
- Bitossi Home**, www.bitossihome.it
- Björk Swedish Brasserie**, www.bjork.it
- Blueside**, www.blueside-design.com
- Bormioli Rocco**, www.bormiolirocco.com
- Broggi**, www.broggi.it
- C&C**, www.cec-milano.com
- CoinCasa**, www.coincasa.it
- Denby**, distribuito da Michielotto - www.denby.co.uk - www.michielotto.com
- De Padova**, www.depadova.it
- Dimorae**, www.dimorae.it
- Driade Kosmo**, distribuito da B. Morone - www.driade.com - www.bmorone.it
- Ekaterina Lachova**, www.ekaterinalachova.com
- Emile Henry**, www.emilehenry.com
- Fazzini**, www.fazzinispas.com
- Fiorirà un Giardino**, www.fioriraiungiardino.com
- Ichendorf**, distr. da Corrado Corradi www.corrado-corradi.it
- Ikea**, www.ikea.com
- ISI Milano**, www.isimilano.com
- JV Store**, www.jannellievolti.it
- LSA International**, distr. Maino - www.mainocarlo.it
- La Fabbrica del Lino**, www.lafabbricadelino.com
- La Fabbrica del Verde**, www.lafabbricadelverde.it
- Le Creuset**, www.lecreuset.com
- Leonardo**, distribuito da Merito - www.leonardostore.com - www.merito.it
- Le Stanze della Memoria**, www.lestanzedellamemoria.it
- Madame Gioia Home**, www.madamegioiahome.it
- Made a Mano**, www.madeamano.com
- Marina C**, www.marinac.it
- Mepra**, www.mepra.it
- Mercato Equo e Solidale**, Tel 010/86.85.468.
- Nella Longari**, www.nellalongari.com
- Nicola Fasano**, in vendita da Chantal Delorme www.fasanocnf.it - www.chantaldelorme.it
- Novità Home**, www.novitahome.com
- Officine via Neera**, Tel 02/84.89.55.85.
- Princess**, www.princess.nl/it
- Reichenbach**, www.porzellanmanufaktur.net
- Rina Menardi**, www.rinamenardi.com
- Robert Cross**, <http://ceramicacross.wordpress.com>
- Roberta De Marchi**, www.robertademarchi.com
- Roberto Lucchinelli**, www.lapietraollare.com
- Rosenthal Studio Line**, www.rosenthalusa.com
- Russell Hobbs**, www.russellhobbs.com
- Sambonet**, www.sambonet.it
- Silva Tessuti**, www.silvatessuti.it
- Society Limonta**, www.societylimonta.com
- Somma**, www.somma.it
- Steba**, distr. da Schoenhuber - www.steba.com - www.schoenhuber.com
- Surimono**, www.surimono.it
- Swissmar**, distr. da Schoenhuber - www.swissmar.com - www.schoenhuber.com
- Tognana**, www.tognanaporcellane.it
- Villeroy & Boch**, www.villeroy-boch.it
- Virginia Casa**, www.virginiacasa.it
- WMF**, www.wmf.it
- Zanetto**, distr. da B. Morone - www.bmorone.it
- Zara Home**, www.zarahome.it

Food Experience

TUTTI A MILANO DALL'8 AL 10 FEBBRAIO: APPUNTAMENTO CON NOI E CON I PROTAGONISTI DELLA GRANDE CUCINA



Dall'8 al 10 febbraio torna l'appuntamento con il Food Experience Mondadori, la kermesse di cultura enogastronomica di Sale&Pepe, che negli ultimi anni ha accompagnato gli eventi internazionali più importanti di Milano, legati alla moda e al design. Per la sua quarta edizione, l'evento si tiene in collaborazione e all'interno e del Milano Food&Wine Festival, dedicato ai grandi protagonisti del vino e della cucina d'autore. Accanto ai percorsi enogastronomici e le degustazioni previste dal Food&Wine (con 400 vini e 24 tra cuochi, pasticceri e pizzaioli), il Food Experience promette 3 giorni ricchi con showcooking per adulti e bambini con chef di fama internazionale, degustazioni guidate e corsi di cucina gratuiti aperti a tutti.

Nelle foto, alcuni momenti delle passate edizioni: showcooking, partecipazione del pubblico e degustazione dei piatti. L'edizione dell'8 febbraio è al MiCo Milano Congressi - Gate 15 (via Gattamelata, 5). Seguiteci su Facebook e Twitter #FoodExp @salepepemag.



OFFERTA SPECIALE PER I LETTORI DI SALE&PEPE

Fino al 7/2, i lettori di Sale&Pepe che si collegheranno al sito www.foodwinefestival.it/mondadori, potranno acquistare il biglietto al prezzo speciale di 20 euro compresa la prevendita (al posto di 27,50 euro in prevendita e 30 euro durante la manifestazione): dopo essere entrati nel sito bisogna inserire il codice **MONDADORI FOOD**. Il costo del biglietto comprende tutti gli eventi in programma.

100

Zaini

1913-2013

CIOCCOLATO *Emilia*
FONDENTE EXTRA:
NON CI SONO LIMITI
ALLA TUA CREATIVITÀ.



Da un blocco di cioccolato fondente extra Emilia può nascere qualsiasi capolavoro. Perché da sempre è l'ingrediente ideale che apre mille possibilità alla tua voglia di creare dolci e ricette al cioccolato.



Laura Maragliano



Qualcosa di caldo

**UN TRIS DI IRRESISTIBILI
CIOCCOLATE IN TAZZA
E POI TANTE IDEE SFIZIOSE
PER UN INVERNO A COLORI**

ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette di Francesca Moscheni, in cucina Antonella Pavanello

Calda, densa, profumata, vellutata, anzi sensuale. Così si può definire la cioccolata in tazza: da sempre considerata (chissà se è vero) cibo afrodisiaco. Si racconta che il re atzeco Montezuma ne bevessimo moltissima per soddisfare il suo harem e, in tempi più recenti, sempre allo stesso scopo, se ne saziava anche Gabriele d'Annunzio. Ma uno dei più grandi estimatori è stato Giacomo Casanova, che viaggiava sempre con un frullino e una provvista di barrette di cioccolato che grattugiava personalmente e scioglieva in acqua o latte, frullando poi a lungo. Lui stesso racconta come, seduto a un tavolino del Palais-Royal durante il suo primo viaggio a Parigi: "un cameriere mi chiede cosa voglio prendere, ordino un cioccolato senza latte e lui me ne porta uno detestabile in una tazza d'argento". In un altro viaggio, a Firenze in casa dell'amante Therese, il marito di lei, ignaro, lo invita: "il signor Palesi mi chiese se avrei fatto colazione volentieri prendendo con loro una tazza di eccellente cioccolato battuto da lui stesso e io gli ho risposto che il cioccolato mi piaceva oltremodo". Ma qual era la ricetta preferita da Casanova? Di sicuro doveva essere goduriosa se lui stesso affermava che neppure il miglior champagne regalava le sensazioni di una cioccolata calda. Forse era quella di goldoniana memoria in voga, nella Venezia del '700, nelle botteghe del caffè o nei "cenini" di mezzanotte (ultima trovata per incontri galanti): era preparata con 200 g di cioccolato fondente, fuso in mezzo litro d'acqua insieme a 50 g di zucchero e un cucchiaino raso di amido di mais. Il tutto era portato a bollore e mescolato energicamente con un frustino per 4 minuti. Graditi un pizzico di sale, vaniglia e cannella. I golosi e i seduttori impenitenti potranno provare questa versione o quelle più moderne nella prossima pagina. Non si sa mai...

> segue a pag. 10



CIOCCOLATE CALDE DA INVITO

PER 4 PERSONE

classica: 150 g di cioccolato fondente al 55% - 1/2 litro di latte - 1/2 litro di panna fresca - 1/2 baccello di vaniglia - 1 cucchiaino di cacao in polvere aromatica: 1/2 litro di latte - 100 g di cioccolato al latte - 1 stecca di cannella - 1/2 baccello di vaniglia - 30 g di mandorle a filetti - 3 bacche di anice stellato

alle mandorle: 75 g di cioccolato al latte - 30 g di mandorle a filetti - 1/2 litro di latte - 2,5 dl di panna fresca - 2 cucchiaini di zucchero a velo - 3,5 dl di liquore all'amaretto - 30 g di cacao amaro - 8 amaretti

● **1 Classica:** mescolate il latte, la panna, il cacao e il baccello di vaniglia tagliato a metà nel senso della lunghezza. Portate a ebollizione, poi immergete la pentola in acqua fredda e unite il cioccolato tritato. Fatelo sciogliere mescolando e cuocete a fiamma bassa per 5 minuti. Eliminate la vaniglia e sbattete la cioccolata prima di servirla. Se vi piace completate con panna montata.

● **2 Aromatica:** tostate le mandorle in un padellino. Scaldate il latte con la cannella, la vaniglia, l'anice stellato e le mandorle. Togliete dal fuoco e lasciate riposare per 15 minuti. Filtrate il liquido, unite il cioccolato tritato e fatelo sciogliere a fuoco basso. Se vi piace completate con poca panna e una grattata di noce moscata.

● **3 Alle mandorle:** portare a ebollizione il latte con metà della panna, unite il cioccolato tritato, lo zucchero e il cacao e fate sciogliere il cioccolato mescolando. Tostate le mandorle in un padellino. Distribuite il liquore in 4 bicchieri, quindi la cioccolata e infine la panna rimasta montata. Rificate con le mandorle e accompagnate con gli amaretti.



1 Per la cioccolata classica, fate raffreddare il cioccolato in frigorifero e tritatelo finemente subito prima di immergerlo nella panna calda (utilizzate un coltello a lama piatta). **2** Il latte per la cioccolata aromatica va scaldato insieme alle spezie evitando che raggiunga l'ebollizione. **3** Per la ricetta alle mandorle, dopo aver distribuito il liquore nei bicchieri, versatevi la cioccolata a filo senza mescolare (come si fa per l'irish coffee).

Fantasia di bruschette

- Lessate al dente alcune foglie di **cavolo nero** e tagliatele a listerelle. Conditele con olio, sale e peperoncino e adagiatele su fettine di pane toscano.
- Tagliate a listerelle un po' di foglie di **cavolo cappuccio** bianco e fatele stufare con cipolla, burro, vino bianco, sale, pepe e aceto di mele. Spalmate con salsa al cren qualche fetta di pane di segale, coprite con il cavolo e bastoncini di speck appena rosolati in padella e spolverizzate con semi di papavero.
- Lessate un pezzo di **cavolfiore** in acqua acidulata con aceto di vino bianco e poi frullatelo con poca acqua di cottura, un pezzetto di cipolla e un po' d'olio. Condite delle fettine di baguette con olio e poco tabasco, spalmatele con la crema al cavolfiore e completate con fiocchetti di gorgonzola, noci e mela verde tagliata a velo.
- Lessate delle cimette di **broccolo** e poi soffriggetele in olio, aglio e peperoncino. Condite delle fette di pane di Altamura con un'emulsione di olio, limone e acciughe sott'olio tritate, coprite con i broccoli e completate con pomodori semiseccati.



Parte di un'unica grande famiglia, broccoli, cavolfiori e cavoli da foglia interpretano, a sorpresa, tanti deliziosi appetizer dal tocco rustico chic



Iced gem biscuit

Nati in Gran Bretagna nel 1850, sono diventati un vero e proprio oggetto di culto, legato ai ricordi d'infanzia di intere generazioni. **Per i biscotti** (circa 36): impastate con la frusta 70 g di farina, 70 g di amido di mais, 30 g di zucchero e 85 g di burro salato morbido. Avvolgete la pasta con carta da forno e fatela riposare per 30 minuti in frigo. Sistematela tra due fogli di carta da forno e stendetela allo spessore di 1 cm scarso. Togliete il foglio superiore, ricavate tanti biscottini di 2,5-3 cm di diametro e cuoceteli gli in forno caldo a 180° per 10 minuti. **Per la glassa**, montate 170 g di zucchero a velo con 15 ml di acqua e qualche goccia di succo di limone. Suddividete la glassa in 2 o più ciotoline e colorate ogni porzione con un diverso colorante alimentare (al supermercato). Mettete ogni glassa in una tasca da pasticciere usa e getta con bocchetta a stella e decorate i biscotti. Lasciate solidificare per qualche ora.



Puré (colorati) nel bicchiere

Caldi, cremosi e insoliti, sono ideali per accompagnare carni e pesci non elaborati e si rivelano eccellenti anche come antipasto gourmand o per una cena a buffet.

Verde: rosolate 200 g di piselli e 2 zucchine lessati con burro e scalogno tritato. Frullate il tutto con 1 cucchiaio di grana grattugiato, sale, pepe e fiocchetti di burro. Suddividete in 4 bicchieri e decorate con palline di zuccina lessata (ottenute con uno scavino a sferico) sorrette da uno stecchino.

Giallo: scaldate 250 g di ceci lessati con 1 mestolino di brodo e 1 bustina di zafferano. Frullate il tutto con 1 spicchio d'aglio, qualche goccia di tabasco, olio e sale. Decorate con alchechengi privati della buccia.

Arancione e viola: preparate 500 g di purè di patate classico (con latte, burro, parmigiano e noce moscata) e suddividetelo in 2 ciotole: in una aggiungete 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro, nell'altra 1 barbabietola frullata. Decorate con pomodorini e palline di barbabietola.

Millestrati di bontà

Foderate uno stampo quadrato con 2 fogli di pellicola per alimenti e coprite il fondo con 150 g di prosciutto crudo a fettine. Spalmate sul prosciutto 50 g di maionese e aggiungete 50 g di grana in scaglie, altri 50 g di maionese e un velo di salsa al tartufo. Disponetevi sopra uno strato di foglie di insalata iceberg (private della costola centrale), cospargetele con poca salsa al tartufo e terminate con 150 g di prosciutto crudo. Coprite con pellicola, adagiatevi sopra uno stampo un po' più piccolo con dentro un peso e fate riposare in frigo per un'ora. Sformate il millestrati sul tagliere, tagliatelo a quadrotti e servitelo su dischetti di pane in cassetta tostato. È un'idea golosa da spendere anche con altri ingredienti; per esempio sono indicati gli abbinamenti: mortadella, maionese, granella di pistacchi, emmentaler e lattuga; oppure bresaola, porcini sott'olio e caprino lavorato con sale, pepe, olio, succo di limone ed erba cipollina; o ancora, prosciutto di Praga, gruyère, cetriolini agrodolci e maionese mescolata con senape (in questo caso, per i crostini, usate pane di segale).





SALMONE LABEYRIE
E GOCCE DI RUGIADA



LABEYRIE
— FONDE' EN 1946 —

UN SOLO NOME, TRA TANTI.

Salsiccia

DALLE ALPI ALLA SICILIA,
QUESTO SALUME SI
PRESENTA IN FORME
E SAPORI DIVERSI. UNA
GHOTTONERIA POPOLARE
E MILLENARIA, PERFETTA
PER LA PREPARAZIONE
DI PIATTI IRRESISTIBILI

a cura di Alessandrio Gnocchi, testi di
Mariarosa Schiaffino, foto di Adriano Brusafferri,
ricette di Alessandra Avallone,
styling di Alessandro Pasinelli Studio



Tutto il mondo dei salumi e degli insaccati è un caleidoscopio di meraviglie per occhi e palato, ma la salsiccia ha qualcosa di speciale. È la più antica, la più conosciuta, simbolo del mangiare più ghiotto. Anche solo a vederla appare ideale da crogiolare sulla griglia o in padella, così da offrire la sua corposa, saporita sostanza alle tavolate in campagna, agli spuntini di chi ha faticato, alla compagnia della polenta o del pane casereccio e del vino, quello buono, magari davanti al camino acceso. È a base di carne suina, o mista suina e bovina, nelle parti meno pregiate, le cosiddette “carnette”, che non possono entrare nella preparazione di salumi più nobili. Fin dall'antichità si pensò bene di metterle insieme, aggiungere grasso, macinare più o meno grossolanamente, salare, “conciare” con spezie e aromi, poi porre dentro budelli che danno la forma all'impasto, quindi legare a rocchi, in modo da suddividerlo a porzioni fra due nodi, e appendere. Una rustica delizia pronta per mille occasioni.

> segue a pag. 16



Tavolo Antonio Sciortino.
Nell'altra pagina, bicchiere
Villeroy & Boch, tavolo
Antonio Sciortino.
Indirizzi a pagina 6.



CARTOCCIO AL FINOCCHIETTO

PER 4 PERSONE

500 g di salsiccia a nastro - qualche rametto di finocchio selvatico secco (oppure semi di finocchio) - pane casereccio

- **1** Dividete la salsiccia in tante piccole salamelle tondeggianti stringendo il budello fra l'una e l'altra con spago da cucina; bucherellate il budello in più punti con uno stecchino.
- **2** Preparate 4 fogli di carta da forno quadrati, bagnateli nell'acqua, scolateli senza asciugarli e stendeteli. Distribuite nei fogli le salamelle preparate, aggiungete e 2 rametti di finocchio secco per ognuno (oppure una presa di semi di finocchio).
- **3** Chiudete i cartocci, allineateli sulla placca del forno e cuocete a 200° per 15 minuti. Aprite i cartocci in tavola, servite con il pane casereccio.

FACILISSIMA

- Preparazione 10 minuti
- Cottura 15 minuti ● 380 cal/porzione

> segue da pag. 15

Gli antichi Romani ne erano ghiotti

Ma la materia è ricca e variegata. Esistono salsicce da consumare stagionate, ma sono meno diffuse, e salsicce da mangiare fresche, luganeghe lunghe, sottili, morbide e salsicciotti grossi come salametti, a pasta più soda. Non parliamo delle conce. Aglio, pepe, peperoncino, parmigiano grattugiato, cannella, vino bianco, semi di finocchio, pomodoro secco... Sono alcuni degli ingredienti che caratterizzano le salsicce nelle diverse regioni italiane. Ed è così da secoli. I Romani ne erano golosi e tenevano in gran conto in particolare quelle che provenivano dalla Lucania: da qui il nome *lucanica* e quindi *luganega*. Salsiccia invece viene dal tardo latino *salcitia* e si riferisce al sale, indispensabile per la concia. Già nel Trecento, l'anonimo autore del "Libro de cocina", una delle più

antiche opere di gastronomia in lingua volgare, dà una succinta e perfetta definizione con indicazione d'uso della nostra protagonista: "Budelli di porco o vitella tu li puoi empire di grasso porcino e altre carni, con spezie e erbe odorifere, e fa' come detto del ventre (di porco), ligando, e pungendo e mangia". Come dire meglio? Ricordiamo infatti che qualunque salsiccia va bucherellata con ago, spillo o stecchino per favorire l'uscita del grasso in cottura e permettere che il calore entri nell'impasto impedendo al budello di rompersi. Un cibo così ghiotto trovò poi fan scatenati fra quei poeti che fra Cinquecento e Seicento con versi e rime fra ironici e burleschi inneggiarono alle gioie concrete della vita. Oggi la salsiccia è molto meno grassa di una volta, come del resto tutta la carne del maiale, anche se non ha perso un grammo del suo appeal.

> segue a pag. 20

SALAME DI BORNO

PER 6 PERSONE

300 g di farina - 6 uova - 200 g di salsiccia - 100 g di manzo macinato - 1 spicchio d'aglio - 500 g di spinaci puliti - 150 g di funghi porcini freschi (o surgelati) - 1 mazzetto di prezzemolo tritato - 120 g di grana - 50 g di pangrattato - olio extravergine d'oliva - burro - sale - pepe

- 1 Saltate gli spinaci in padella con 2 cucchiari d'olio e 1/2 spicchio di aglio, salateli e trasferiteli su un piatto. Nella stessa padella, scaldate ancora 2 cucchiari d'olio con l'aglio rimasto e saltate i funghi puliti e affettati, salandoli e lasciando evaporare la loro umidità; salateli, pepateli e cospargeteli di prezzemolo.
- 2 In una seconda padella fate rosolare la salsiccia sbriciolata, senza aggiungere grassi, unite il manzo macinato e cuocete per circa 10 minuti. Togliete dal fuoco e unite i funghi, gli spinaci, il pangrattato, metà del grana grattugiato e 3 uova sbattute; poi regolate di sale e pepate.
- 3 Impastate la farina con le uova rimaste e una presa di sale; lavorate la pasta fino a renderla liscia, copritela e fatela riposare 30 minuti. Tirate la sfoglia non troppo sottile, stendetela su un canovaccio e cospargetela di ripieno lasciando liberi i bordi; arrotolate la pasta e avvolgete il rotolo in un canovaccio legando le estremità con spago da cucina.
- 4 Legate il rotolo come un arrosto, immergetelo in una pentola ovale colma di acqua bollente salata e cuocetelo a piccolo bollore per 1 ora. Scolate il rotolo, slegatelo, liberatelo dal telo e tagliatelo a fette spesse. Servitelo con il grana rimasto a scaglie e burro fuso.

MEDIA

- Preparazione 1 ora e 30 minuti
- Cottura 50 minuti



Piatto Virginia Casa,
bicchiere Bormioli Rocco,
forchetta Sambonet,
tessuto Silva, tavolo
Antonio Sciortino.
A lato, tagliere Ikea.
Nell'altra pagina, piatto
fondo Coin Casa.
Indirizzi a pagina 6



PADELLATA CON I LAMPASCIONI

PER 6 PERSONE

500 g di salsicce piccole (verzini) -
800 g di lampascioni - 1 bicchierino
di vino bianco - olio extravergine
d'oliva - sale - pepe

- **1** Mondate i lampascioni dalla buccia e dalla terra. Lavateli, incideteli alla base con un taglio a croce abbastanza profondo. Scottateli 5 minuti in acqua bollente per eliminare l'amaro. Cambiate l'acqua e sbollentateli una seconda volta. Poi cuoceteli in acqua bollente salata fino a quando risultano teneri, quindi scolateli.
- **2** Tagliate a metà le salsicce, ponetele in una larga padella con un filo d'olio e fatele dorare sui due lati; poi unite i lampascioni, sfumate con il vino bianco, lasciate evaporare. Proseguite la cottura finché il lampascioni risultano ben dorati, pepate e servite.

FACILISSIMA

- Preparazione 10 minuti
- Cottura 25 minuti ● 295 cal/porzione

PANE CON SALSICCIA E CARCIOFI

PER 6 PERSONE

500 g di farina 0 - 7 g di lievito di birra secco - 6 carciofi - 2 spicchi d'aglio - 400 g di salsiccia a nastro - 1 bicchiere di vino bianco secco - 1 mazzetto di prezzemolo tritato - 1 limone - olio extravergine d'oliva - sale

- **1** Versate la farina in una ciotola, fate una fontana al centro, versatevi 1 dl di acqua tiepida, cospargete di lievito, coprite e lasciate riposare in luogo tiepido 15 minuti. Distribuite 2 pizzichi di sale sopra la farina, aggiungete 2 cucchiaini d'olio, 2 dl di acqua tiepida e impastate brevemente gli ingredienti con un cucchiaino; poi coprite e lasciate riposare 30 minuti. Lavorate l'impasto finché risulta liscio ed elastico, ungetelo con l'olio, rimettetelo nella ciotola, coprite con una pellicola e lasciate raddoppiare di volume (2 ore circa).
- **2** Intanto, spellate la salsiccia, formate tante polpettine e saltatele in padella innaffiandole con il vino bianco. Mondate i carciofi dalle foglie più dure e dalle spine e immergeteli man mano in acqua acidulata con succo di limone. Lessateli per 10 minuti, scolateli e insaporiteli in padella con 2 cucchiaini d'olio e l'aglio.
- **3** Dividete l'impasto in due porzioni uguali senza sgonfiarlo; con la prima metà, foderate una teglia oliata di 26 cm di diametro. Distribuitevi la salsiccia, i carciofi e il prezzemolo. Stendete la seconda metà di pasta e coprite il ripieno; chiudete i bordi e spennellate con acqua e olio. Salate la superficie del pane, coprite e lasciate rilievitare 30 minuti. Infornate a 200° per 40 minuti.

MEDIA

- Preparazione 50 minuti + lievitazione
- Cottura 40 minuti ● 535 cal/porzione



Piatto fondo Nicola Fasano, padella Alessi, cucchiaino Broggi, tovaglia Fazzini, tovagliolo La Fabbrica del Lino. Nell'altra pagina, piatto Emile Henry, forchetta Coin Casa, bicchiere Ikea, tovaglia Fazzini; in basso, tavolo Antonio Sciortino. Indirizzi a pagina 6

SALSICCE FRIULANE AL LATTE

PER 4 PERSONE

600 g di salsiccia a nastro
(oppure di salsicette) -
1 bicchierino di vino bianco
secco - 4 fette di polenta fredda
- 2 foglie di alloro - 1 cucchiaio
di farina - 1/2 l di latte -
olio extravergine d'oliva -
sale - pepe in grani

● **1** Spellate la salsiccia e tagliatela a tocchetti. Trasferitela in una padella antiaderente e fatela cuocere con 2 cucchiai di acqua e l'alloro fino a quando il liquido è evaporato; poi, innaffiate con il vino bianco, lasciate sfumare e continuate a cuocere la salsiccia per 5 minuti; quando quest'ultima è ben dorata, toglietela dal fuoco e trasferitela in un piatto.

● **2** Spolverizzate con la farina il fondo di cottura della salsiccia, stemperate con il latte e portate a ebollizione mescolando spesso fino a quando la salsa comincia a inspessire. Regolate di sale, profumate con una generosa macinata di pepe, unite la salsiccia e proseguite la cottura per circa un paio di minuti.

● **3** Nel frattempo, fate tostare le fette di polenta in una padella con un filo d'olio. Quando la superficie diventa dorata e croccante, mettetene una per piatto, coprite con le salsicce e il loro intingolo e servite subito.

FACILE

- Preparazione 10 minuti
- Cottura 20 minuti ● 670 cal/porzione



Piatto Virginia Casa, forchetta Sambonet, tovaglia Society. Nell'altra pagina, piatto fondo Virginia Casa, piatto beige Nicola Fasano, posata Wmf, bicchiere Alessi, tovaglia Society. Indirizzi a pagina 6

> segue da pag. 16

Ci sono poi salsicce di fegato, di carne di cavallo, d'oca, d'asino, di cinghiale o altra selvaggina, che hanno i loro estimatori, ma sono variazioni sul tema che nulla tolgono alla superiorità indiscussa di quelle cui Sua Maestà il Porco dà la sua essenza, la sua squisitezza.

Regione che vai...

Ma vediamone qualcuna. Il catalogo dei salumi italiani stilato da Riccardo di Corato nel 1984 descrive ben trentasette tipologie, da affumicata a toscana, passando per bolognese, calabrese, d'estate, d'inverno, di Lecce, di Modena, di Napoli, lucana, marchigiana, matta, pugliese, sarda, siciliana... Qualche distinzione: le salsicce

aromatizzate e a pasta fine di solito si cuociono in umido, come nei risotti lombardi e nella famosa cassoela milanese che le accoppia alle verze. Quelle toscane sono perfette da fare alla griglia o in padella e da servire con broccoli o cime di rape, anzi "rapini", come quelle meridionali punt'è curtiello, cioè lavorate a mano col coltello. Quelle napoletane e campane, secche e spesso piccanti di peperoncino, ripiegate ad anello si mangiano crude, come salame. Spezzate o sbriciolate entrano comunque a dare forza a pastasciutte rustiche e gagliarde, soprattutto al Centro Sud, a risotti sapidi e a polente conce, al Nord. Il rapporto ottimale fra magro e grasso è stato quantificato dagli esperti: due terzi e un terzo.



MISTO ALL'AVELLINESE

PER 4 PERSONE

500 g di salsicce - 1 peperone giallo - 1 peperone rosso - aceto di vino bianco - peperoncino in polvere - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Bucherellate le salsicce, mettetele in padella con 1/2 bicchiere di acqua, cuocendole fino a quando il liquido è evaporato completamente. Nel frattempo tagliate a tocchetti irregolari i peperoni, cuoceteli per pochi minuti in acqua bollente salata con 1 bicchiere di aceto di vino bianco e scolateli ancora al dente.
- **2** Trasferite le salsicce in una ciotola, conditele con pepe e peperoncino, poi unite i peperoni e un giro d'olio crudo. Trasferite la preparazione in una teglia e passatela nel forno a 200° per 10 minuti. Se vi piace, servite con pane casereccio.

FACILISSIMA

- Preparazione 15 minuti ● Cottura 25 minuti ● 385 cal/porzione



ECCELLENZA PUGLIESE

Martina Franca, cittadina pugliese che domina la Valle d'Itria, si trova nel cuore di un territorio particolarmente vocato alla produzione dei salumi, tra i quali la salsiccia. Qui Giuseppe Cervellera conduce una macelleria braceria (telefono 080 4838812) che rappresenta una delle eccellenze in questo settore.

Qual è il segreto per produrre una salsiccia di ottimo livello?

Si parte dalla qualità della materia prima. Per esempio, noi produciamo solo salsiccia di suino e impieghiamo animali della vicina Murgia che vivono allo stato brado in un ambiente fresco e ricco di profumi, nutrendosi di fragni, le ghiande delle nostre querce; così otteniamo prodotti dal gusto dolce e saporito. E poi sono importanti un'accurata scelta dei tagli e il giusto dosaggio degli aromi; noi snerviamo la carne al coltello, la aromatizziamo con pepe, erbe mediterranee e sale, unico conservante.

Come tenete viva la tradizionale produzione di salumi della vostra terra?

Dal 2000 la mia azienda aderisce al disciplinare del Presidio Slow Food per tutelare l'artigianalità e la tradizione della nostra norcineria. Usiamo vino cotto e spezie, budelli animali e un'affumicatura ottenuta con essenze di fragno, una varietà di quercia locale.

In quale modo serve la salsiccia nella vostra braceria?

La cuociamo su un fornello di mattoni refrattari, non direttamente sul fuoco, e la accompagniamo con patate cotte sotto la cenere del fornello stesso.

Gnocchi gourmand

DI PATATE, MA ANCHE DI MAIS,
DI SEMOLA O DI RICOTTA.
GRATINATI, RIPIENI E
AROMATIZZATI... DELIZIOSI
PER GLI OCCHI E PER IL PALATO

a cura di Silvia Bombelli, ricette di Paola Volpari,
foto di Luca Colombo/Studio XL, styling di Marta Mariani,
ha collaborato Arianna Ferrari

Di farina alla parigina
con besciamella
ai funghi, pag. 28

DI CECI PROFUMATI AL PESTO

PER 4 PERSONE

per gli gnocchetti: 125 g di farina di ceci - 125 g di farina 00 + quella per la lavorazione

- 20 g di foglie basilico - 20 g di parmigiano grattugiato - 20 g di pinoli - sale

per il sugo: 600 g di polpa di pomodoro - 1 spicchio di aglio - basilico - 1 pizzico di zucchero - olio extravergine d'oliva una dozzina di foglie di basilico grandi - sale - pepe

● **1** Per gli gnocchi, mondate, lavate il basilico e passatelo al mixer con i pinoli e il parmigiano. Portate a ebollizione 2,5 dl di acqua, setacciate insieme le due farine e unitevi un pizzico di sale. Appena l'acqua bolle spegnete il fuoco e versate il mix di farine.

● **2** Mescolate subito ed energicamente il composto con un cucchiaino di legno, unitevi il pesto preparato, mescolatelo ancora, lasciatelo intiepidire e infine lavoratelo con le mani per amalgamare bene gli ingredienti.

● **3** Suddividete l'impasto in tanti lunghi cilindretti spessi 2 cm circa, tagliateli a tocchetti e fateli scivolare sui rebbi di una forchetta per rigarli. Lasciateli riposare sulla spianatoia infarinata per circa 30 minuti.

● **4** Per il sugo sbucciate l'aglio, spremetelo con l'apposito accessorio e mettetelo in una casseruola con 4 cucchiaini di olio. Fatelo scaldare leggermente, unitevi la polpa di pomodoro, lo zucchero, sale e pepe. Proseguite la cottura a fuoco moderato per 20 minuti.

● **5** Lavate e asciugate alcune foglie di basilico, friggetele in una padella con l'olio, scolatele delicatamente e sistematetele su carta da cucina. Lessate gli gnocchetti in acqua bollente salata. Scolateli man mano che vengono a galla. Conditeli con il sugo e serviteli con il basilico fritto.

MEDIA

● Prep. 30 minuti + il riposo ● Cottura 30 minuti ● 390 cal/porzione

Sopra, vassoio Asa,
ciotole Tognana,
forchette Mepra.
A sinistra, teglia Madame
Gioia Home, cucchiaino
Mepra, tovagliolo La
Fabbrica del Lino.
Indirizzi a pagina 6

DI PATATE CON LE ACCIUGHE IN SALSA DI CIPOLLE

PER 4 PERSONE

per gli gnocchi: 600 g di patate
a pasta bianca - 175 g circa
di farina + quella per la
lavorazione - 40 g circa di
filetti di acciuga sott'olio
per la salsa: 700 g di cipolle
bionde - 80 g di burro -
prezzemolo - sale - pepe

● **1** Lavate le patate e lessatele con la buccia e verso metà cottura salate l'acqua. Poi scolatele, sbucciatele e passatele ancora ben calde allo schiacciapatate; amalgamate alla purea la farina lavorando il composto fino a che diventerà liscio e soffice. La quantità di farina è indicativa, dipende da quanta ne assorbono le patate: provate a lessare una noce di impasto, se si disfa aggiungetene altra.

● **2** Tritate grossolanamente i filetti di acciuga; prelevate un pezzo di impasto degli gnocchi grande come una noce, schiacciatelo al centro del palmo di una mano e mettete nel mezzo un po' di acciuga tritata. Richiudete la pasta su se stessa in modo da ottenere un pallina; continuate in questo modo fino ad esaurire gli ingredienti.

● **3** Sistemate gli gnocchi su un canovaccio infarinato e lasciateli riposare per un paio di ore; sbucciate le cipolle, affettatele finemente e mettetele in un tegame con il burro, copritele a filo con acqua calda. Portate a ebollizione, salate, pepate, abbassate la fiamma e continuate la cottura per circa 40-45 minuti in modo che siano quasi completamente sfatte, unendo ancora un po' d'acqua calda se necessario.

● **4** Lessate gli gnocchi, pochi per volta, in abbondante acqua bollente ben salata e scolateli con un mestolo forato qualche istante dopo che saranno venuti a galla. Conditeli con la salsa di cipolle e un poco di prezzemolo tritato; serviteli subito.

MEDIA

● Preparazione 40 minuti + il riposo ●
Cottura 50 minuti ● 460 cal/porzione

A close-up photograph of a white ceramic bowl filled with a dish of semolina (gnocchetti) mixed with squid (calamari), green bell peppers, and orange carrots. A silver fork with a black handle is placed on the left side of the bowl. The bowl sits on a white plate, which is on a textured white tablecloth. In the background, there is a white cushion and a dark brown wall.

Di semola al curry
con calamari, pag. 28

In questa pagina, plaid Somma, piatti
Isi Milano, forchetta B. Morone
Nella pagina a fianco: plaid Somma,
piatto Asa. Indirizzi a pagina 6

DI RICOTTA ALLA CANNELLA CON RADICCHIO E SPECK

PER 4 PERSONE

per gli gnocchetti : 600 g di ricotta romana - 200 g di farina + quella per la lavorazione - 3 cucchiaini di pangrattato - 1 cucchiaino di cannella in polvere - sale - pepe

per il condimento: 500 g di radicchio trevigiano - 150 g di speck - 50 g di burro - 2 cipollotti novelli - 1 cucchiaino scarso di semi di finocchio - 3-4 foglie di salvia - sale - pepe

● **1** Scolate la ricotta dall'eventuale liquido e passatela al setaccio in una terrina. Lavoratela con una spatola aggiungendo poco alla volta la farina e il pangrattato, sale e pepe e la cannella.

● **2** Impastate il composto fino a renderlo omogeneo poi formate dei cilindretti del diametro di 2 cm e tagliateli a tocchetti. Schiacciateli al centro con il dito in modo da creare una fossetta, quindi lasciateli riposare sulla spianatoia infarinata per circa 30 minuti.

● **3** Mondate, lavate e tagliate a listerelle il radicchio e i cipollotti. Tritate grossolanamente lo speck. In un tegame fate appassire i cipollotti con 40 g di burro; unitevi il radicchio e lasciatelo insaporire a fuoco vivace per 3-4 minuti. Regolate di sale e di pepe, mescolate e spegnete il fuoco.

● **4** Fate rosolare lo speck in un altro tegame con il restante burro, la salvia a listerelle e i semi di finocchio. Intanto cuocete gli gnocchetti in acqua bollente salata finché non salgono a galla. Scolateli pochi alla volta, conditeli subito con il sugo e serviteli ben caldi con lo speck croccante e abbondante pepe.

MEDIA

● Preparazione 35 minuti + il riposo ● Cottura 20 minuti ● 645 cal/porzione



Di polenta
con pomodoro
e guanciale, pag. 28



In questa pagina, tagliere
Madame Gioia Home,
tovagliolo Asa, piatto
Virginia Casa. A sinistra,
plaid Somma, tovagliolo
La Fabbrica del Lino,
piatto Virginia Casa,
cucchiaino Madame Gioia
Home. Indirizzi a pagina 6



DI FARINA ALLA PARIGINA CON BESCIAPELLA AI FUNGHI

PER 4 PERSONE

per gli gnocchi : 200 g di farina
- 100 g di burro - 100 g di grana
grattugiato - 5 uova - sale.
per la salsa : 45 g di burro - 25 g
di farina - 2,5 dl di latte - 20 g di
porcini secchi - 1 scalogno -
2 cucchiaini di brandy - 100 g di
panna fresca - 50 g di grana
grattugiato - 1 cucchiaino di
noce moscata grattugiata -
sale - pepe

- **1** Portate ad ebollizione 4 dl di acqua con il burro e un pizzico di sale. Unite la farina e mescolate finché il composto si stacca dalle pareti della casseruola. Fuori dal fuoco unite grana e uova, uno per volta.
- **2** Mettete a bagno i funghi in acqua tiepida. Tritate lo scalogno, fatelo rosolare in un tegame con 10 g di burro e i funghi scolati e tritati. Sfumate con il brandy, salate, pepate e proseguite la cottura per 15 minuti.
- **3** Preparate una besciamella con 25 g di burro, la farina e il latte. Unitevi i funghi preparati, 30 g di grana, la panna, abbondante noce moscata e un pizzico di sale e pepe.
- **4** Mettete il composto per gli gnocchi in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia e abbastanza grande. Fatelo cadere in una pentola di acqua bollente salata acqua tagliandolo con il coltello ogni 2 cm.
- **5** Quando vengono a galla scolate gli gnocchetti con un mestolo forato, sistemateli in una pirofila imburata con il burro rimasto, conditeli con la besciamella e cospargeteli con il restante grana. Infornate a 200° per circa 20 minuti.

MEDIA

- Preparazione 50 minuti + il riposo ●
- Cottura 20 minuti ● 865 cal/porzione



DI SEMOLA AL CURRY CON CALAMARI

PER 4 PERSONE

per gli gnocchetti: 300 g di
semola rimacinata - 30 g di
parmigiano grattugiato - 1 uovo
- curry
per il sugo: 400 g di calamari
puliti - 1 cuore di sedano - 1
porro - 1 carota - 40 g di
mandorle - 1 spicchio di aglio
- 6 cucchiaini d'olio extravergine
di oliva - sale - peperoncino in
polvere

- **1** Portate a ebollizione 3,5 dl di acqua leggermente salata con 1 cucchiaino di curry. Unite la semola setacciata, mescolate per qualche minuto, spegnete il fuoco; unite il parmigiano e l'uovo sbattuto. Versate sul piano di lavoro infarinato.
- **2** Quando il composto è tiepido lavoratelo con le mani, formate un panetto e fatelo riposare per 30 minuti. Fate dei cordoncini spessi circa 1,5 cm. Tagliateli a tocchetti e sistemateli sulla spianatoia infarinata.
- **3** Lavateli i calamari e tagliateli a dadini. Mondate e lavate le verdure, tagliatele a julienne. Fate imbiondire l'aglio in un tegame con l'olio, eliminatelo e unite i calamari. Rosolateli, aggiungete le verdure, un pizzico di peperoncino e di sale e cuocete per altri 3-4 minuti.
- **5** Tostate le mandorle a pezzetti in un tegame senza condimento. Cuocete gli gnocchi in acqua bollente salata, scolateli e conditeli subito con il sugo e le mandorle.

MEDIA

- Prep. 45 minuti + il riposo ●
- Cottura 15 minuti ● 530 cal/porzione



DI POLENTA CON POMODORO E GUANCIALE

PER 4 PERSONE

per gli gnocchi: 500 g di farina di
granturco bramata - 4 cucchiaini
di parmigiano grattugiato - 4
cucchiaini di olio extravergine
d'oliva - sale
per il condimento: 140 g di
guanciale affettato - 600 g
di polpa di pomodoro - 1/2
peperoncino piccante fresco
- 50 g di pecorino romano
grattugiato - 1 cucchiaino di olio
extravergine d'oliva - sale

- **1** Portate a ebollizione 1,75 l di acqua in un paiolo di rame, salatela e versatevi a pioggia la farina mescolandola velocemente con l'apposito bastone perché non si formino grumi. Continuando a rimestare dal basso verso l'alto, fate cuocere la polenta per un'ora circa.
- **2** Nel frattempo preparate il condimento. Mettete in un tegame l'olio, il peperoncino e il guanciale tagliato a listarelle. Fate rosolare finché il guanciale sarà ben dorato. Unite la polpa di pomodoro e proseguite la cottura per 10-15 minuti. Eliminate il peperoncino e regolate di sale.
- **3** Terminata la cottura, condite subito la polenta con l'olio e il parmigiano grattugiato. Distribuite un mestolo di sugo all'amatriciana ben caldo nei piatti poi, aiutandovi con 2 cucchiaini bagnati sotto l'acqua corrente, prelevate delle quenelle di polenta che sembreranno grossi gnocchi. Disponeteli sul sugo, spolverizzateli con il pecorino grattugiato e serviteli subito.

MEDIA

- Preparazione 15 minuti ● Cottura 1
ora 20 minuti ● 830 cal/porzione

Sempre più italiani cucinano con Burro Chiarificato Prealpi. Vi chiedete perché?



Per ottenere il Burro Chiarificato Prealpi, abbiamo scelto i burri migliori e abbiamo tolto l'acqua, le proteine ed i carboidrati, che in cottura non servono.

Ecco perché il Burro Chiarificato Prealpi è ottimo, non schizza, non brucia e soprattutto rende molto di più: ne basta il 20% in meno di un burro normale. E finito di cucinare, lo chiudi e resta protetto.



Ottima scelta.

La numero 1*



* Fonte: Nielsen Market*Track, mercato camomilla filtri, Italia, at 03/11/13, quota valore.



**Come sai, le camomille non sono tutte uguali.
Filtrofiore Bonomelli contiene tutte le parti del fiore.**

I suoi filtri, ricchi della migliore camomilla, sono, da sempre, confezionati a mano con cura.
Bonomelli, grazie a più di 100 anni di esperienza, sa sempre offrirti il meglio per te.
Filtrofiore Bonomelli è unica. E lo senti dal profumo.

BONOMELLI

Bonomelli da oltre 100 anni per il tuo benessere

Click e gnocchi

MORBIDI E GUSTOSI, ONLINE SONO UN COMFORT FOOD. DA CUCINARE ANCHE GIOCANDO SUL COLORE DEGLI INGREDIENTI

di Barbara Roncarolo

DansMaCuisine



DANS MA CUIZINE

Di farina di castagne, semplicemente di patate o con

le carote (foto). Stéphanie (dansmacuisine.com) prepara gli gnocchi in molti modi. Lei è francese, la sua ricetta base ricorda la classica italiana, anche se i condimenti si ispirano ai sapori d'Olttralpe.

ZIGGY IN THE KITCHEN

«Gli gnocchi sono il piatto più buono di mia nonna. Lei li preparava solo con patate e farina, io uso zucca, spinaci e patate viola per dare colore». Marco cucina da quando ha 11 anni, ama musica, sport e la sua gatta Ziggy. Il suo ziggyinthekitchen.blogspot.it è una scoperta golosa.



NATURALLY Ella

NATURALLY ELLA

Gli gnocchi di Erin sono speziati: nell'impasto hanno un pizzico di pepe e cannella. Americana e insegnante di musica, si occupa di cibo (per lo più vegetariano) e webdesign da quando abita in California. Su naturallyella.com catturano soprattutto i suoi scatti sobri e appetitosi.



MUFFINS, COOKIES E ALTRI PASTICCI

Per Alessia gli gnocchi sono un "cibo-coccia". «Sanno di casa, di mani operose di mamme e nonne e di ricordi di infanzia». Sul suo diario online (muffinscookiesaltripasticci.blogspot.it) ce sono di ghiotti e ben fotografati.



RWARNA'S BLOG

Roger Warma è un cuoco tedesco e da poco ha aperto rwarma.wordpress.com. Si ispira al maestro francese Escoffier. Ma sul suo sito non poteva mancare una ricetta dei classici knödel che lui cucina in versione vegetariana.



UNA CUCINA TUTTA PER SÉ

Laureata in matematica e digital analyst, Francesca in apparenza ha poco a che fare con la cucina. Però basta un click sul suo unacucinatatuttaperse.it per trovarsi in un mondo appetitoso, dove le ricette senza glutine hanno un rilievo speciale. Da provare la sua versione degli gnocchi con farina di riso (foto) «per renderli più compatti in cottura uso la farina meno fine. Il risultato è assicurato: sono teneri e delicati e si sciolgono in bocca».

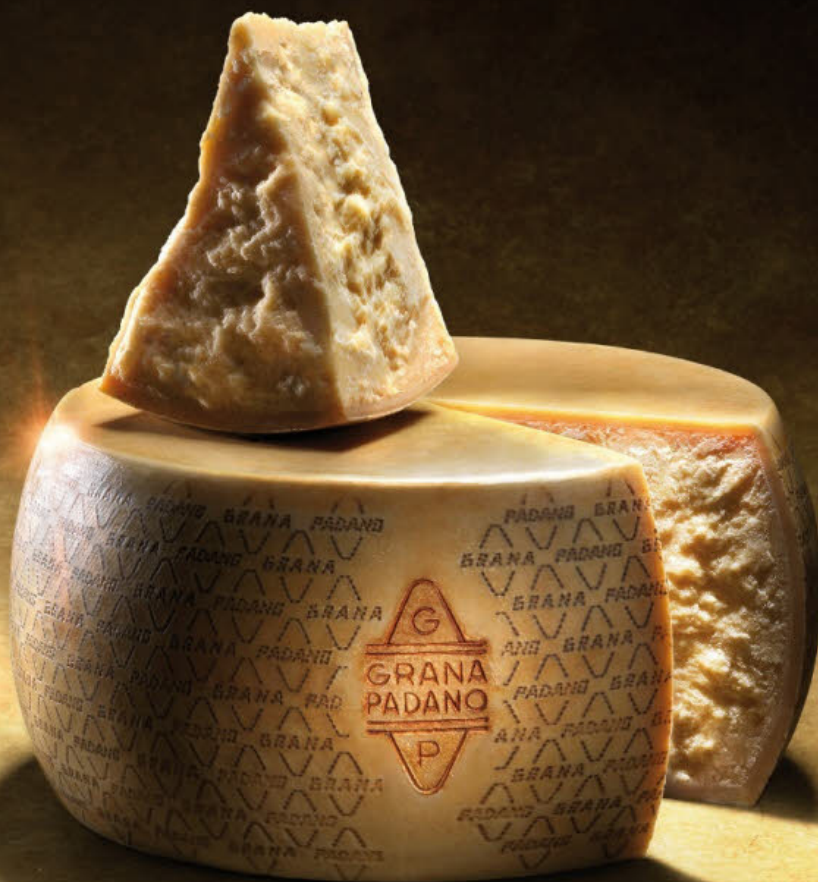
FRIGOROSA

Cecilia adora gli gnocchi, ma non amava cucinarli: non le riuscivano bene. Colpa delle patate? Forse. Così ha provato con le carote (foto) e ha vinto lei. Questo e molto altro sul suo frigorosa.com, un blog frivolo, ma culinarmente serio.



Segnalateci il vostro blog e le vostre foto. Siamo anche su Twitter e Instagram (@SALEePEPEmag): vi aspettiamo!

È arrivato il momento di Grana Padano Riserva



Grana Padano Riserva attende oltre 20 mesi un'occasione speciale, per offrirti il suo sapore ricco e pieno, mai aggressivo. Lo riconosci dalla pasta a grana particolarmente evidente, dal colore paglierino giallo intenso e dal gusto inconfondibile.



Per un invito importante, un primo gourmet

Millefoglie di carnaroli ai carciofi e Grana Padano su crema di zafferano

Stabilire il menu di un giorno speciale è un'appassionante impresa che si fa strada nella mente parecchio tempo prima e che prende forma intorno ad alcuni punti fermi. Questa è l'occasione giusta per pensare a Grana Padano Riserva, invecchiato oltre 20 mesi e pronto per sprigionare tutto il suo sapore e la sua unicità. Per esempio in un primo piatto favoloso come quello che ti proponiamo.

Scopri altre idee per Grana Padano Riserva

Un formaggio così è sempre una soluzione brillante. Per un aperitivo, Grana Padano Riserva con grissini artigianali al sesamo, alle olive o al farro, abbinato a bollicine da metodo classico. Per una cenetta da intenditore a fuochi spenti, Grana Padano Riserva con noci, pere e una selezione di mieli e mostarde. Con un vino rosso morbido, ma tannico.

Scopri le altre stagionature di Grana Padano

Grana Padano stagionato da 9 a 16 mesi è il formaggio da pasto per eccellenza, con un gusto dolce, delicato, che ricorda il latte ed è ideale per insalate, salse e creme. Grana Padano stagionato oltre 16 mesi ha gusto saporito e pronunciato, ma mai piccante, perfetto per la grattugia, per soufflé e tortini.

Ingredienti per 4 persone:

Cialda: 40g Grana Padano Riserva grattugiato, 80g burro

Riso: 200g riso Carnaroli, 2 carciofi sbarbati, vino bianco e brodo vegetale, 80g burro, 100g Grana Padano Riserva grattugiato, 20g olio extravergine di oliva, sale

Crema di zafferano: 800ml latte, 1g zafferano in bustine, sale, pepe e noce moscata, 60g burro, 40g farina



Preparazione:

Cialde: in un padellino antiaderente posizionate 3 anelli di acciaio circolari, cospargeteli di Grana Padano Riserva e formate delle piccole cialde.

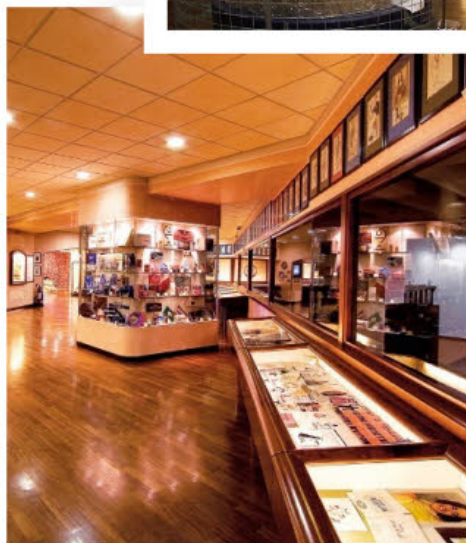
Riso: fate scottare i carciofi tagliati a concassé in un filo di olio di oliva. In un tegame, rosolate un po' di burro, aggiungetevi il riso e infine sfumate con il brodo vegetale. A metà cottura aggiungete i carciofi tagliati. Mantecate con burro freddo e Grana Padano Riserva.

Crema di zafferano: sciogliete il burro e aggiungete la farina, mescolando bene. Incorporate con cura il latte bollente e aggiustate di sale e pepe. Infine unitevi il Grana Padano e lo zafferano. Al centro del piatto posizionate l'anello di acciaio con alla base la prima cialda di Grana Padano. Con un cucchiaino, aggiungete il riso e schiacciatelo con cura. Posizionate la seconda cialda e ripetete l'operazione terminando il tutto con la terza cialda. Sulla cima della millefoglie, posizionate una quenelle di riso, qualche scaglia di Grana Padano Riserva e un ciuffo di prezzemolo. Versate la salsa allo zafferano attorno alla millefoglie, decorate con erba cipollina e gocce di glassa all'aceto balsamico.

I musei del cibo

PICCOLA MAPPA GOLOSA DEI TEMPLI
CHE CELEBRANO LE NOSTRE
ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE.
TRA STORIA, ARTE E DEGUSTAZIONI

testo di Paola Mancuso, ricette di Alessandra Avallone,
foto di Alkèmia, stylist Stefania Aledi



Qui sopra, due sale del WiMu, Museo del Vino, articolato su tre piani del castello Falletti a Barolo (Cn). Accanto e in basso, oggetti storici al Museo del Balsamico Tradizionale di Spilamberto (Mo) e i maestri assaggiatori della Consorteria



Qui sopra, due scorci del Museo storico all'interno della Casa del cioccolato Perugina (Pg). Il grosso Bacio è la riproduzione del mega cioccolatino (7 m di circonferenza e 2,15 di altezza) vincitore del Guinness dei primati in occasione dell'edizione 2003 di Eurochocolate.



> segue da pag. 35

Il percorso - che comprende postazioni video che ripropongono filmati di repertorio e le réclame degli ultimi 50 anni - ha allestito anche un'area degustazione. Perché la migliore conclusione di un tour in un museo del gusto è l'incontro con il cibo di cui si è conosciuta la storia. L'assaggio diventa un vero rito al museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto (Mo), dove da pochissimo, nella suggestiva Rocca Rangoni, è stato inaugurato un laboratorio dedicato all'esame visivo, olfattivo e gustativo dell'eccellenza modenese, con lezioni dei maestri della Consorteria. Sono invece esperti enologi a guidare le degustazioni al WiMu-Wine Museum a Barolo (Cn). Il percorso di visita inizia dal terzo piano dell'antico castello Falletti, giù fino ai seminterrati. Una discesa tra giochi di luce avveniristici, fotografie, dipinti e personaggi storici che si conclude con l'assaggio del prelibato nettare. Da qui si può poi ripartire alla scoperta dello splendido territorio piemontese tra cantine, altri castelli e la tipica cucina langarola.

GLI INDIRIZZI

- www.gelatomuseum.com • www.museidelcibo.it
- www.salinadicervia.it • www.perugina.it
- www.museodelbalsamicotradizionale.org
- www.wimubarolo.it



Mousse
ai 2 cioccolati

SOUFFLÉ GELATO AL BALSAMICO

PER 6 PERSONE

120 g di parmigiano reggiano
- 80 g di zucchero - 5 albumi
- 4 dl di panna fresca - aceto balsamico tradizionale

● **1** Appoggiate sopra una pentola d'acqua in ebollizione una ciotola di metallo, mettetevi gli albumi e lo zucchero e montateli con le fruste elettriche fino a ottenere un composto spumoso. Trasferite la ciotola sopra un'altra contenente acqua e ghiaccio e continuate a montare aggiungendo poco alla volta il parmigiano grattugiato.

● **2** Montate a parte la panna e incorporatela alla spuma di parmigiano. Foderate l'esterno di 6 bicchieri con strisce di carta da forno, in modo da sopravanzare il bordo di 2-3 cm. Fissate la carta ai bicchieri con un giro di spago da cucina.

3 Riempite i bicchieri con la mousse al parmigiano e trasferiteli in freezer per circa 3 ore. Prima di servire passate i soufflé in frigorifero per 15 minuti, togliete la carta e completate con qualche goccia di aceto balsamico.

MEDIA

- Preparazione 30 minuti + riposo
- Cottura nessuna ● 330 cal/porzione

MOUSSE AI 2 CIOCCOLATI

PER 8 PERSONE

250 g di cioccolato fondente 70%
- 150 g di cioccolato bianco - 120 g di burro - 5 albumi - 24 g di gelatina in fogli - 3 dl di panna fresca - rum (facoltativo) - 1 cucchiaino di pistacchi

● **1** Spezzettate i due tipi di cioccolato. Fate sciogliere a bagnomaria 150 g di cioccolato fondente e tutto quello bianco in due ciotole separate, aggiungendo a ognuno 60 g di burro. Mescolate con una spatola flessibile fino a rendere i composti omogenei.

● **2** Fate rinvenire la gelatina in acqua fredda, strizzatela e scioglietela a fuoco dolce con 1 cucchiaino d'acqua (o di rum). Incorporate metà della gelatina in ciascuna delle due ciotole di cioccolato. Montate la panna ben fredda, suddividetela nelle due creme e amalgamatela con la spatola flessibile.

3 Montate a neve gli albumi e incorporateli alle mousse con la frusta,

senza smontarli. Foderate di pellicola uno stampo tipo plum cake da 1 l, versatevi un primo strato irregolare di mousse al fondente, uno strato di mousse bianca, quindi ancora fondente e terminate con la bianca. Raffreddate in freezer per 10 minuti, poi trasferite lo stampo in frigorifero per almeno 4 ore.

● **4** Sfornate la mousse, scaldate un coltello in acqua bollente, asciugate la lama e tagliate il dolce in 8 porzioni; conservatele in frigorifero. Sciogliete il cioccolato fondente rimasto e stendetelo con un spatola sopra un foglio di carta da forno. Con il dorso di un coltello incidete il cioccolato in modo da formare 8 quadrati, cospargeteli di pistacchi tritati e fateli indurire in frigorifero. Staccate con una spatola le sfoglie di cioccolato, guarnite le porzioni di mousse e servite.

MEDIA

● Preparazione 1 ora + riposo ●
Cottura 30 minuti ● 515 cal/porzione

RISOTTO AL BAROLO CON RASCHERA

PER 4 PERSONE

320 gr di riso Carnaroli - 1 bottiglia di Barolo - 100 gr di raschera - 1 l di brodo vegetale leggero - 50 gr di burro - 1 spicchio d'aglio - 4 piccole pere William (o Martin sec) - 3 cucchiari di zucchero - sale

● **1** Tenete da parte 2 bicchieri di vino e sciogliete lo zucchero in quello rimasto. Sbucciate le pere, lasciandole intere, copritele con la miscela di vino e zucchero e cuocetele nel forno già caldo a 180° per circa 1 ora.

● **2** Nel frattempo, fondete la metà del burro in una casseruola e fatevi dorare l'aglio a fettine; toglietelo, tostate il riso nel burro per 2-3 minuti, sfumatelo con il Barolo tenuto da parte, fate evaporare a fuoco vivace, quindi abbassate la fiamma e aggiungete 2 mestoli di brodo; lasciate assorbire prima di aggiungere i successivi, mescolando con un cucchiario di legno.

● **3** Portate il riso a cottura (circa 20 minuti), quindi incorporatevi il burro rimasto e 60 g di raschera grattugiato. Coprite e lasciate riposare per 2 minuti. Servite il risotto appoggiandovi sopra le pere a dadini e completate con il raschera rimasto ridotto a scaglie sottili.

FACILE

● Preparazione 15 minuti ● Cottura 1 ora ● 535 cal/porzione

Risotto al Barolo con raschera



In queste pagine:
piatto Reichenbach di
Paola Navone, cucchiaino
Alessi, tovagliolo Marina
C, bicchiere Ichendorf,
ciotolino Blueside, posata
WMF, piatto e ciotolino
Rosenthal Studio Line -
linea Ingredienti.
Indirizzi a pagina 6

Bianco come la neve

**IN UNA STRAORDINARIA CONTINUITÀ
TRA LA NATURA E LA TAVOLA,
UN MENU GIOCATO SUL COLORE:
QUELLO CANDIDO CHE
D'INVERNO RICOPRE OGNI COSA**

testo di **Cristiana Cassé**, servizio di **Spagoni+Mulas**, scelta
dei vini di **Sandro Sangiorgi**. Si ringrazia per l'ospitalità
il **Bed&Breakfast Il richiamo del bosco** di **Sala Baganza (PR)**

La campagna invernale è teatro di un rigenerante weekend con gli amici nel silenzioso incanto di scenari immobili, dominati dal candore della neve. Una meta lontana dalla bagarre delle località sciistiche, ma vicina a casa, che sa accogliere una duegiorni di cose buone cucinate insieme, indisturbate letture in veranda, meritati sonnellini. L'ideale è raggiungerla già il venerdì sera, in modo da poter spendere la mattinata del sabato ad approvvigionarsi tra le botteghe di paese. Gli ingredienti da acquistare sono quelli semplici e gustosi della dispensa di tutti i giorni, facili da trovare e da cucinare, ma i piatti che andranno a costruire nascondono un segreto. Tutti infatti, dall'antipasto al dessert, sono dello stesso colore: il bianco. Un modo insolito per enfatizzare la magia della natura innevata, ma anche per regalare una sfumatura raffinata alle pietanze contadine e alle "asburgiche" verdure del freddo. Bianco e ancora bianco (al massimo qualche tocco neutro) anche per le stoviglie, i tessuti, i rilassati pensieri.

> segue a pag. 40



In tutto il servizio: tessuti
Roberta De Marchi, mobili
in legno Alessandro Mora.
Piatti, teiera e maglione
Mercato Equo Solidale.
Indirizzi a pagina 6



Vellutata di finocchi
e patate con fiori
di campo secchi, pag. 46



> segue da pag. 38

Si inizia, ragionevolmente, con qualcosa di caldo. Una confortante vellutata di finocchi e patate lessati e poi rosolati con olio e scalogno. Una crema da servire in scodella e da completare con il tocco delizioso dei fiori spontanei essiccati. Riscaldati gli animi e i palati, ecco un'irresistibile torta di pasta frolla farcita con topinambur saltati in padella, scamorza, besciamella e prezzemolo tritato. Una vera leccornia, da gustare tipieda (se ne avanza un po', scoprirete che è buona anche fredda), di gusto elegante e al tempo stesso robusto.

> segue a pag. 43

Ceramiche Robert Cross,
scialle e grembiule Mercato
Equo Solidale.
Indirizzi a pagina 6





Crostata
di topinambur
e scamorza, pag. 46

Insalata di sedano rapa,
champignon e grana
con dressing allo yogurt, pag. 46



Baccalà mantecato
con polenta bianca, pag. 47



BERE GIUSTO

È sufficiente un versatile e intenso
vino bianco per seguire la parte
salata del menu: scegliamo un Soave
Classico di carattere, ottenuto
da una produzione seria e qualitativa,
che esprima profumi vari e profondi
e abbia una presenza gustativa
sapida, lunga e avvolgente, in grado
di custodire la morbidezza
della vellutata, la croccante fragranza
del topinambur, la freschezza
dell'insalata e la fibra del baccalà.
Nessun vino sul biancomangiare,
un calice di Rhum bianco
per i cioccolatini.



> segue da pag. 40

Mentre la legna scoppietta nel camino, fa il suo ingresso una fragrante insalata di verdure crude: sedano rapa, champignon, scaglie di grana e noci, il tutto mantecato con lo yogurt e profumato con il tocco originale dei semi di sesamo. In questo speciale menu, l'ingresso delle portate non è quello tradizionale, non ci sono antipasti e primi piatti veri e propri, ma un corteo goloso di bontà che si susseguono secondo il proprio piacere. Di sicuro, però, va servita in coda la main course a base di baccalà: una spuma sofficissima, legata con un po' di patate lessate, che si accompagna alla polenta di mais bianco in una sinfonia di sapori delicatissima e di raro equilibrio.

> segue a pag. 44

A woman with blonde hair tied back, wearing a green tunic and a white shawl, holds a white plate with a white, dome-shaped dessert. She is wearing a necklace with large orange and white beads. The background is a bright, out-of-focus window.

> segue da pag. 43

Le blanc cassé

Quando il bianco è leggermente “sporcato” da un altro colore, i francesi lo definiscono blanc cassé. Ed è proprio il caso del nostro dessert, l'azzeccatissimo biancomangiare, un dolce al cucchiaino a base di panna, di antica origine transalpina, il cui candore è appena smorzato dalla sfumatura ambrata della cannella in polvere. Sulla stessa linea, i non meno golosi cioccolatini al pistacchio, da realizzare in poche mosse con forma volutamente irregolare o con stampini decorativi. L'incontro con il colore di fondo di questo weekend in campagna è davvero perfetto quando in tavola arriva la neve stessa: prima profumata con il cedro e la menta (versione antica del sorbetto) e poi sciolta sul fuoco come base di straordinarie tisane alle erbe aromatiche (a pag. 47). Così è la natura: semplice e perfetta, come una giornata tra amici.

**Biancomangiare
con cannella
e ginevrine tritate, pag. 47**

**Ciocolatini bianchi
con pistacchi, pag. 47**



Granita di neve con cedro e menta
Raccogliete un po' di neve
immacolata in 4 ciotoline
e profumate con succo e scorza
di cedro e foglioline di menta.



Ceramiche Robert Cross,
piatto bianco Ekaterina
Lachova, scialle Mercato
Equo Solidale.
Indirizzi a pagina 6





VELLUTATA DI FINOCCHI E PATATE CON FIORI DI CAMPO

PER 4 PERSONE

4 patate (circa 1 kg) - 2 finocchi
- 1 scalogno - 1 l di brodo
vegetale o di pollo leggero
- olio extravergine d'oliva
- fiori secchi edibili (malva,
camomilla) - sale - pepe

- **1** Sbucciate le patate e lavatele. Private i finocchi delle foglie esterne e tagliateli in quarti. Lessate entrambe le verdure, separatamente, in acqua bollente leggermente salata. Affettate finemente lo scalogno e fatelo appassire in una padella con 2 cucchiaini di olio.
- **2** Aggiungete i finocchi e le patate a pezzettoni, regolate di sale, pepate, lasciate insaporire qualche minuto e poi frullate il tutto con il mixer a immersione.
- **3** Aggiungete brodo fino a raggiungere una consistenza cremosa e proseguite la cottura per 10 minuti. Servite la vellutata con un filo di olio a crudo, una macinata di pepe e qualche fiore.

FACILISSIMA

- Preparazione 15 minuti
- Cottura 30 minuti
- 250 cal/porzione

CROSTATA DI TOPINAMBUR E SCAMORZA

PER 4 PERSONE

1 confezione di pasta sfoglia
tonda - 500 g di topinambur
- 300 g di scamorza - 250 ml
di besciamella - un mazzetto
di prezzemolo - 1 scalogno
- 1 limone - olio extravergine
d'oliva - sale - pepe

- **1** Mondate i topinambur, affettateli finemente e metteteli in una ciotola colma d'acqua acidulata con il succo del limone. Stendete la pasta sfoglia con la sua carta in una tortiera di 20 cm di diametro, bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta e tagliate con una forbice l'eventuale carta in eccesso (per evitare che bruci in forno).
- **2** Sgocciolate i topinambur e rosolateli per 5 minuti in una padella con 2 cucchiaini di olio e lo scalogno affettato sottilmente. Quindi lasciateli intipiedire.
- **3** Mescolate la scamorza ridotta a dadini, la besciamella, il prezzemolo tritato, sale e pepe. Incorporate i topinambur, versate il tutto nella teglia e cuocete in forno caldo a 180° per circa 25 minuti, finché la pasta sarà dorata.

FACILISSIMA

- Preparazione 25 minuti
- Cottura 30 minuti
- 590 cal/porzione

INSALATA DI SEDANO RAPA, CHAMPIGNON E GRANA CON DRESSING ALLO YOGURT

PER 4 PERSONE

1 piccolo sedano rapa - 500 g
di champignon - 200 g di gherigli
di noce - 1 cucchiaino di semi
di sesamo - un mazzetto
di prezzemolo - 125 g di yogurt
magro - olio extravergine
d'oliva - sale - pepe

- **1** Sbucciate il sedano rapa. Pulite i funghi eliminando la base del gambo e strofinandoli delicatamente con un panno umido.
- **2** Affettate finemente sedano rapa e funghi e disponeteli in una ciotola con i gherigli di noce spezzettati e i semi di sesamo.
- **3** Mescolate lo yogurt con 2-3 cucchiaini di olio, sale e pepe, versatelo sull'insalata e completate con il prezzemolo tritato.

FACILISSIMA

- Preparazione 25 minuti
- Cottura nessuna
- 420 cal/porzione

BACCALÀ MANTECATO CON POLENTA BIANCA

PER 4 PERSONE

800 g di baccalà già ammollato
- 500 g di farina di mais
bianco - 2 patate - un ciuffo
di prezzemolo - olio extravergine
d'oliva - 1 limone - sale - pepe

- **1** Portate a ebollizione 1,5 litri di acqua, salatela e versatevi la farina a pioggia stemperandola con una frusta: portate a cottura la polenta (circa 40 minuti) mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno.
- **2** Intanto, sbucciate le patate e cuocetele in acqua bollente leggermente salata. Lessate il baccalà per 10 minuti circa (finché inizierà a disfarsi) in abbondante acqua bollente acidulata con il succo del limone.
- **3** Sgocciolate il baccalà, privatelo di pelle e lisce e spezzettatelo. Unite le patate a pezzetti e frullate il tutto versando olio a filo fino a ottenere una consistenza spumosa. Regolate di sale e pepate. Sevite il composto di baccalà con la polenta e rifinite con un filo d'olio e il prezzemolo.

FACILE

- Preparazione 30 minuti
- Cottura 40 minuti
- 740 cal/porzione

BIANCOMANGIARE CON CANNELLA E GINEVRINE TRITATE

PER 4 PERSONE

400 g di mandorle pelate e tritate
- 200 g di zucchero semolato
- 250 ml di panna fresca
- 1 stecca di cannella e 1 pizzico
di cannella in polvere - 1 limone
non trattato - 120 g di amido
di grano o di mais - 200 g
di ginevrine bianche
(le caramelline di zucchero
a forma di pastiglia)

- **1** Mettete le mandorle tritate in una ciotola con 1 litro di acqua e la scorza del limone e lasciatevele per una notte. Il giorno successivo, filtrate il tutto, strizzate le mandorle in un canovaccio e tenete da parte il liquido.
- **2** In una pentola mescolate lo zucchero, l'amido e la cannella in polvere, incorporate il liquido delle mandorle poco per volta stemperandolo con una frusta, unite la panna e cuocete a fuoco dolce, mescolando di continuo, finché inizia il bollore e il composto comincia ad addensarsi.

- **3** Togliete dal fuoco, versate il biancomangiare in uno stampo da budino bagnato con acqua fredda, lasciatelo intiepidire e trasferitelo in frigo per 12 ore. Immergete lo stampo per qualche secondo in acqua calda, sformate il dolce e decoratelo con le ginevrine e la stecca di cannella tritate grossolanamente.

FACILE

- Preparazione 15 minuti + riposo
- Cottura 20 minuti
- 350 cal/porzione

CIOCCOLATINI BIANCHI CON PISTACCHI

PER 4 PERSONE

300 g di cioccolato bianco
- due manciate di pistacchi
pelati e non salati

- **1** Tritate circa metà dei pistacchi e distribuiteli sul fondo di uno stampo per cioccolatini.
- **2** Sciogliete il cioccolato a bagnomaria e versatelo nello stampo riempiendo le cavità fino a metà. Disponete un pistacchio intero in ciascuna e coprite con il cioccolato rimasto.
- **3** Lasciate intiepidire, passate in frigo per 15 minuti circa e sformate i cioccolatini.

FACILE

- Preparazione 20 minuti
- Cottura 20 minuti
- 500 cal/porzione

Tisana alle erbe aromatiche

Fate sciogliere sul fornello un po' di neve, portatela a leggera ebollizione, spegnete il fuoco e aggiungete qualche rametto di salvia e rosmarino. Dopo 5 minuti, filtrate e servite ben caldo.

Tazzina Ekaterina Lachova.
Indirizzi a pagina 6





Per molti
la più buona che c'è.
Anche per la Natura.

Grano selezionato, uova fresche, sfoglia lavorata senza pressatura meccanica, essiccazione lentissima. Da oggi la nostra Ricetta della Qualità si arricchisce di un nuovo "ingrediente": la responsabilità nei confronti della Natura. Per questo abbiamo sottoscritto un Accordo Volontario con il Ministero dell'Ambiente finalizzato a calcolare, ridurre e compensare la CO₂ generata durante il ciclo di vita della nostra pasta nelle fasi di produzione, distribuzione, uso e smaltimento. Anche noi vogliamo contribuire a combattere i cambiamenti climatici per garantire ai nostri figli un mondo intatto e un futuro di bontà.

www.lucianamosconi.com

seguici su



PROGRAMMA PER LA VALUTAZIONE
DELL'IMPRONTA AMBIENTALE



MINISTERO DELL'AMBIENTE
E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE
DIREZIONE GENERALE PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE, IL CLIMA E L'ENERGIA

Scegli la Bontà. Scegli il futuro dell'Ambiente.



La Signora delle Tagliatelle

Rustiche cromie

I FIORI SPINOSI
DAL COLORE BLU
METALLICO E LE
FOGLIE LANCEOLATE
ESALTANO LE
ROTONDITÀ AMBRATE
E RUGGINESE
DELLE PICCOLE PERE

a cura di Monica Pilotto,
realizzazione di Antonella Pavanello,
foto di Francesca Moscheni



1



2



3



PREPARAZIONE ED ESECUZIONE

occorrente: 1 ciotola blu di circa 20 cm di diametro (questa in foto è di cera, ma va bene anche in vetro o ceramica) - 1 spugna per fioristi di circa 18 cm di diametro - 12 pere martine - 1 mazzetto di eucalipto - 1 mazzetto di eryngium - 12 stuzzicadenti

- **1** Riempite d'acqua fredda una bacinella o il lavello, appoggiatevi la spugna sulla superficie e lasciatela affondare, senza schiacciarla, in modo che assorba tutta l'acqua necessaria. Quando sarà ben imbevuta, sgocciolatela, appoggiatela su un tagliere e, se troppo spessa, riducetela tagliandola con un coltello in modo che tra la spugna e il bordo della ciotola rimangano circa 2,5 cm di spazio.
- **2** Disponete alcune pere nella ciotola, concentrandole soprattutto in quella che sarà la parte frontale della vostra composizione. Fissatele alla spugna e tra di loro con degli stuzzicadenti, in modo che non si muovano e non cadano.
- **3** Riempite gli spazi tra le pere con dei rametti di eucalipto alternati ai più appariscenti fiori di eryngium. Tagliate i gambi in misure diverse, in modo da ottenere una composizione armoniosa, e inseriteli nella spugna impregnata d'acqua. Alternate pere e fiori fino a completare la composizione nel vaso.

Cotti a bassa

**CARNE, MA PURE PESCE E ORTAGGI
CUCINATI A FUOCO DOLCE, SONO
SUBLIMI: TENERI E SUCCULENTI**

di Monica Pilotto, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Federica Bianco di San Secondo

C'era una volta una grande cucina con la stufa economica a legna che ospitava un coccio di terracotta borbottante, dal quale si sprigionavano profumi soavi. La cottura a basse temperature è una pratica antichissima che oggi sta tornando di grande attualità: conserva la qualità degli ingredienti, li rende più teneri e saporiti. A questa riscoperta gastronomica va aggiunto il piacere di riappropriarsi del tempo: cucinare con lentezza non solo esalta il gusto del cibo, ma è anche una filosofia di vita.

«È come una terapia che ci aiuta a riprendere in mano la nostra vita. Quelle a fuoco lento sono ricette antistress, perfette per una fredda domenica d'inverno: in attesa che i nostri manicaretti siano pronti, mentre l'aria si riempie di stuzzicanti effluvi, possiamo preparare con tutta calma salse e contorni, oppure leggere un buon libro» racconta Cristina Scateni, foodwriter e autrice del manuale "Slow Cooking per tutti".

> segue a pag. 52

Cocotte Le Creuset, piatto
Nella Longari, cucchiaino
Le Stanze della Memoria,
tovagliolo Society,
bicchiere JV Store, tavolo
Fiorirà un Giardino.
Indirizzi a pagina 6



temperatura



COQ AU VIN

PER 4 PERSONE

1 pollo a pezzi di 1,3 kg - 100 g di pancetta dolce a dadini - 12 cipolline sbucciate - 12 champignon - 1/2 bottiglia di vino rosso - 50 ml di Cognac - 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro - 300 ml di brodo vegetale - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 mazzetto di timo - 1 foglia d'alloro - 1 cucchiaino di farina - olio extravergine di oliva - 25 g di burro - sale - pepe

- **1** Sistemate i pezzi di pollo in una terrina con il vino, la foglia d'alloro, il timo, una presa di sale e una macinata di pepe. Fate marinare per una notte.
- **2** In una padella scaldate un filo d'olio con metà del burro e rosolatevi la pancetta con le cipolline e gli champignon; lasciate che prendano un po' di colore, quindi toglieteli dalla padella e teneteli da parte.
- **3** Sgocciolate e asciugate il pollo dalla marinata e rosolatelo nella padella con il resto del burro. Poi cospargetelo con la farina.
- **4** Trasferite il pollo in una casseruola di ghisa e unite il brodo caldo. Sciogliete con il Cognac le parti caramellate sul fondo della padella e aggiungetele al pollo. Unite anche cipolline, champignon, pancetta e il concentrato di pomodoro.
- **5** Cuocete a fuoco dolcissimo per 45 minuti; regolate di sale, pepe e profumate con una manciata di prezzemolo tritato.

MEDIA ● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 1 ora
● 600 cal/porzione

> segue da pag. 50

Slow cooking: così lento, così buono

«In più, la cottura dolce esalta la bontà della carne, non disperde i succhi contenuti al suo interno e scioglie i tessuti connettivi, quelli che la rendono dura e a volte indigeribile» spiega Cristina. Così il pollo tagliato a pezzi, protagonista del nostro coq au vin nella pagina precedente, sarà tenerissimo e acquisterà un gusto prelibato se cucinato in una casseruola di ghisa per oltre un'ora. «La ghisa, come la terracotta, è perfetta per le cotture lente: accumula calore e lo rilascia gradualmente, in modo uniforme. Gulasch con carne di manzo, agnello alla cacciatora, stracotto di carne di bue, anatra in salmì, sughi e zuppe di verdura saranno eccezionali. Anche la cottura in forno, dolce e delicata tra 60° e 90°, presenta numerosi vantaggi: non secca e non aggredisce la carne che così conserva il colore rosa chiaro e risulta più tenera e succulenta». Come l'entrecôte che proponiamo nella pagina accanto, prima rosolata per impedire ai succhi di fuoriuscire, quindi cotta in forno per un'ora senza condimenti.

Lo slow cooking è assolutamente indicato anche per i pesci. Acquista una delicatezza speciale il polpo confit, nella pagina seguente, che utilizza una tecnica tra le più antiche: gli ingredienti vengono immersi in olio, burro o strutto e cotti a temperature basse (80°-120°) per due o più ore. «Con questa tecnica io cucino baccalà, coniglio, filetto di maiale e persino il vitello tonnato. Il risultato è straordinario e, a fine cottura, dopo averlo filtrato, si può riutilizzare l'olio per altre preparazioni».

Guadagnano in sapore e presentano una consistenza nuova, più gradita al palato, anche le verdure cucinate a fuoco dolce. È il caso delle cipolle stracotte nel ragù alla genovese o dei carciofi dell'ultima pagina, cucinati per quasi un'ora a fuoco gentile nel tegame in terracotta. «Una cottura a lenta progressione che garantisce sempre risultati eccellenti» conclude Cristina. È tempo di riprenderci i fornelli! Ma con filosofia.



IL SAPORE SANO DELLA LENTEZZA

A guidarci tra le diverse tecniche di cottura per la preparazione di cibi sani e gustosi, perché cotti lentamente, è la giovane foodwriter Cristina Scateni. Nel suo libro "Slow Cooking per tutti" (Ponte alle Grazie, 14 €) attinge alle tecniche del passato aggiornandole con consigli ed escamotage. Un manuale che raccoglie 150 ricette, vecchie e nuove, cucinate con tecniche antiche e moderne e indica gli strumenti necessari per realizzarle.

ENTRECÔTE DOPPIA CAFÉ DE PARIS

PER 4 PERSONE

2 entrecôte doppie (300 g l'una)
- 120 g di burro - 1 mazzetto
di erbe aromatiche (timo, salvia,
maggiorana, rosmarino,
prezzemolo) - 1 cucchiaino di
senape forte - 1/2 cucchiaino
di curry - 1 limone non trattato
- 1/2 cucchiaino di salsa
Worcester - 1 cucchiaino di
Cognac - 50 ml di panna fresca
- sale - pepe rosa

- **1** Rosolate i due pezzi di carne, su entrambi i lati, in una padella antiaderente con 20 g di burro, sigillando bene tutta la superficie; trasferite le entrecôte su una placca, salate e pepate e cuocete nel forno preriscaldato a 80° per 1 ora.
- **2** Lavorate il burro rimasto con le erbe tritate, la senape, la salsa Worcester, un pizzico di scorza grattugiata di limone e qualche goccia di succo, il curry, il Cognac, sale e pepe. Fate riposare al fresco.
- **3** Prima di servire, sciogliete appena il burro aromatizzato e incorporate la panna. Affettate le entrecôte e servitele con la salsina.

FACILE

- Preparazione 15 minuti
- Cottura 1 ora e 5 minuti
- 470 cal/porzione

Pietra ollare Roberto
Lucchinetti,
cottello Nella Longari,
calice JV Store,
piattino Surimono,
tovagliolo Society.
Indirizzi a pagina 6

POLPO CONFIT CON CIME DI RAPA RIPASSATE

PER 4 PERSONE

2 polpi (600 g l'uno) - 600 g di
cime di rapa - 1 spicchio d'aglio
- olio extravergine d'oliva -
sale - 2 peperoncini

- **1** Pulite i polpi: eliminate gli occhi e il becco, privateli delle interiora rovesciando la testa come un guanto e lavateli sotto acqua fredda corrente.
- **2** Sistemate i polpi in una casseruola e copriteli con 1 litro d'olio. Cuoceteli per due ore a fiamma dolcissima (spegnete il fuoco ogni tanto per evitare che la temperatura dell'olio salga troppo).
- **3** Mondate le cime di rapa: staccate le infiorescenze e le foglie più tenere e lavatele sotto acqua fredda corrente. Quindi sbollentatele in acqua salata per pochi istanti; scolatele e ripassatele in padella con un filo d'olio, lo spicchio d'aglio pestato e i peperoncini.
- **4** Lasciate intiepidire il polpo nell'olio, poi scolatelo e servitelo con le cime di rapa ripassate.

FACILE

- Preparazione 25 minuti
+ riposo Cottura 2 ore



COSCIOTTO DI AGNELLO CON SALSA ALL'AGLIO

PER 6 PERSONE

1 cosciotto di agnello di 1,5 kg - 2 cucchiaini di pangrattato - 15 spicchi d'aglio - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 rametto di rosmarino - 1 rametto d'alloro - 150 ml di latte - 100 ml di panna - 1/2 cucchiaino di concentrato di pomodoro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Tritate una manciata di foglie di prezzemolo con uno spicchio d'aglio, miscelate il trito al pangrattato e aggiungete un filo d'olio. Incidete dei tagli nel cosciotto e, per insaporirlo, inserite il composto aromatico nella carne.
- **2** Irrorate con l'olio e rosolate il cosciotto sotto il grill per 10 minuti, poi abbassate la temperatura del forno a 75°, unite 3 spicchi d'aglio, qualche ciuffo di rosmarino e l'alloro. Proseguite la cottura per 3 ore.
- **3** Sbucciate gli spicchi d'aglio rimasti, copriteli a filo con il latte in un pentolino dai bordi alti e bolliteli a fuoco dolce fino a che si saranno ammorbiditi. Unite il concentrato di pomodoro e la panna, salate e pepate, poi frullate con il mixer a immersione. Servite il cosciotto accompagnato dalla salsa all'aglio.

FACILE ● Preparazione 15 minuti ● Cottura 3 ore e 10 minuti ● 285 cal/porzione

In questa pagina:
tovaglia e forchettone
Nella Longari, piattino e
ciotolina Abito Qui,
tovagliolo Society. Nella
pagina accanto: piatto,
bicchiere e ciotoline
Nella Longari, vassoio Le
Stanze della Memoria,
bottiglia Zara Home,
tovagliolo Society, tavola
La Fabbrica del Verde.
Indirizzi a pagina 6



CARCIOFI RIPIENI

PER 4 PERSONE

8 carciofi - 3 fette di pane in cassetta
- 200 g di salsiccia - 1 mazzetto di
prezzemolo - 1 spicchio d'aglio - 30 g
di parmigiano grattugiato - 1/2 limone - olio
extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Mondate i carciofi: staccate i gambi, eliminate le foglie esterne più dure e le punte, togliete il fieno centrale; perché non anneriscano, metteteli man mano in una ciotola di acqua acidulata con il succo del limone. Pelate i gambi, conservando solo la parte più interna e tenera, e tritateli.
- **2** Spezzettate il pane, bagnatelo con poca acqua e amalgamatelo con la salsiccia sbriciolata, i gambi tritati, il parmigiano e una manciata di trito d'aglio e prezzemolo. Mescolate, regolate di sale e profumate con una macinata di pepe.
- **3** Farcite i carciofi con il composto, allargando un po' le foglie, e trasferiteli in un tegame di terracotta, in modo che stiano ben stretti l'uno all'altro. Irrorateli con un filo d'olio; copriteli a filo con acqua leggermente salata e cuoceteli a fuoco dolcissimo per 45 minuti.

FACILE ● Preparazione 25 minuti ● Cottura 45 minuti ● 285 cal/porzione

Piatto Surimono, posate
Le Stanze della Memoria,
tegame in terracotta
JV Store, tovaglia Nella
Longari, tovagliolo Society.
Indirizzi a pagina 6

È proprio una sagoma.



tescoma.

la passione in cucina.



La cucina è la tua passione? Nel nostro assortimento di oltre 2.000 prodotti troverai un'infinità di accessori di cui non potrai più fare a meno: ti aiuteranno in cucina, nella preparazione dei piatti di tutti i giorni e dei menu per le grandi occasioni. In Tescoma abbiamo tutti gli ingredienti giusti per le tue ricette.



gala

Le mele Gala La Trentina sono l'ideale per chi fa sport e ama la vita all'aria aperta: perché ricaricano di energia e buonumore con la loro dolcezza e succosità. Scoprila a morsi oppure interpretata in questa ricetta d'autore firmata dallo Chef Bruno Barbieri.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Per i cannoli: burro 65 g, la scorza di mezza arancia biologica, zucchero a velo 120 g, farina 00 55 g, miele millefiori 55 g, mandorle sfilettate 50 g, succo di mezzo pompelmo;

Per il frullato di frutti di bosco e mela:

1 vaschetta di lamponi, 1 di fragole, 1 di more, 1 di mirtilli, 1 bottiglia di Lambrusco, 1 mela Gala La Trentina, mix di anice stellato e chiodi di garofano;

Per il ripieno: ricotta di pecora 125 g, zucchero semolato 60 g, frutta secca 25 g, panna da montare 110 g, 1 cucchiaino di maraschino, cioccolato bianco 50 g, un goccio di succo di mirtilli, buccia di arancia grattugiata.

SALE&PEPE PROMOTION



Una mela piena di vita

Cannolo di mandorle con ricotta all'arancia e pistacchi in un frullato di mele e frutti di bosco sciropati

PREPARAZIONE:

I cannoli: ammorbidire il burro e montarlo con lo zucchero a velo, aggiungere la scorza d'arancia grattugiata, il miele e il succo di mezzo pompelmo; unire poi la farina e le mandorle. Lasciare l'impasto a riposare. Formare dei dischi di circa 3 cm di diametro. Disporli in una teglia su carta da forno, appiattire leggermente e cuocere in forno a 170° per circa 5 minuti. Appena sfornati lasciare intiepidire pochi istanti e poi arrotolarli sugli appositi tubi da cannolo per dare una forma alle cialde. Appena saranno freddi staccarli.

Il ripieno: Setacciare la ricotta, versarla in una ciotola e aggiungervi la frutta secca tostata in forno, il Maraschino, il cioccolato bianco tritato a piccole scaglie, il succo di mirtilli e infine la panna montata. Con l'aiuto di una tasca da pasticciere farcire i cannoli.

Il frullato: In una casseruola unire Lambrusco, lo zucchero, la buccia di arancia, le spezie e fare ridurre quasi a sciroppare; aggiungervi poi i frutti di bosco e la mela Gala la Trentina. Cuocere per qualche minuto.

La finitura: Frullare al mixer i pistacchi e intingere le estremità dei cannoli nella polvere così ottenuta. Versare il frullato di frutti di bosco e mela in bicchieri di vetro, adagiarvi sopra i cannoli; spolverare con zucchero a velo e guarnire con menta fresca.

Scopri tutte le ricette su www.latrentina.it

Oggi si cucina a tavola

CON RACLETTE E FONDUE IL BUONUMORE È ASSICURATO. CARNE E FORMAGGIO SONO UN CLASSICO. PESCE, FRUTTA E CIOCCOLATO PER PIATTI DA GOURMET

a cura di Monica Pilotto, servizio di Patrizia Cantoni, testo di Fiammetta Bonazzi, foto Marco Azzoni/MDA

- 1 Set per bourguignonne realizzato in Cromargan, acciaio inossidabile speciale, completo di fornello ad alcol solido e sei forchettine (Allegrò di WMF; diam. cm 16, 179 €).
- 2 Caquelon (pentola) rosso in ghisa smaltata, 4 ciotoline in ceramica, 6 forchettine e base in legno per il set Mont Blanc (Swissmar; 120,70 €).
- 3 Forme tondeggianti per la casseruola in acciaio inox con fondo termodiffusore, dotata di lungo manico in legno nero, coperchio, supporto in ghisa, fornello ad alcol e 6 forchettine. Da completare con vassoio girevole in legno e ciotoline in acciaio o ceramica (Mami di Alessi; diam. cm 23, 197 €).
- 4 Set per fondue elettrico con pentola in ghisa ed elementi in acciaio inox, 8 forchettine, temperatura regolabile (fino a 190°) e cavo elettrico avvolgibile (Steba; diam. cm. 21, 118 €).



Originarie della Svizzera, la fondue e la raclette a base di carne e formaggi sono la festa del palato e della convivialità, piatti capaci di accendere la conversazione e il mix appeal anche tra i commensali meno affabili. In origine, infatti, queste nutrienti delizie nascono come pretesto di aggregazione tra gli alpigiani che la sera, dopo una lunga giornata sulla neve, si riunivano nei rifugi per condividere carne cotta nell'olio bollente e formaggi fusi sul fuoco del camino. In versione casalinga, il rito della fondue oggi si celebra con un'attrezzatura high-tech: la pentola da collocare a centro tavola, il "caquelon" in ghisa o acciaio inox, unisce estetica a funzionalità.

> segue a pag. 61

> segue da pag. 60

La casseruola va riempita con olio d'oliva delicato o olio d'arachide, oppure formaggio (gruyère, vacherin fribourgeois o fontina, annaffiati con vino bianco e kirsch) e ancora, per la fondue chinoise, con brodo di pollo. Per i più golosi di cioccolato. Per scaldarla si usano fornelli elettrici o ad alcol solido, che evitano pericolosi versamenti di liquidi infiammabili. Completano il set le forchettine in acciaio e le ciotoline dove mettere carne a piccoli pezzi, pollo, pesce, pane e polenta tostati, verdure, frutta e soprattutto le salse: senape, rubra, bernesese, tartara, bourguignonne, da alternare alla maionese, al pesto e a un aceto balsamico stravecchio.

La raclette accresce la convivialità

In mancanza di un camino, griglie in metallo, pietra ollare o marmo, padellini e spatole in legno sono indispensabili per la preparazione della raclette, dal nome dell'omonimo formaggio del Canton

Vallese che già in epoca medievale, durante la transumanza, veniva arrostito dai pastori sul fuoco del camino, "raschiato" (dal francese *racler*) e servito con patate cotte nella cenere o lessate e cetriolini sottaceto. È un formaggio a pasta elastica dal gusto delicato e può essere sostituito da fontina o gruyère poco stagionato. Per evitare che si rapprenda in fretta, basta farlo fondere a tavola sull'apposita piastra dotata di tante palettine monoporzione che permettono di usare gli ingredienti preferiti, controllarne la cottura e gustare la propria fetta di raclette a mano a mano che si scioglie.

● **1** Ideale per cucinare pesce, carne e verdure senza olio né burro, il set per raclette elettrico composto da due piastre, una griglia in metallo e una in pietra ollare, e completo di 8 padellini monoporzione e 8 spatole in legno (Family 8 di Princess, cm 47x28; 60 €). ● **2** Il set salvaspazio per raclette da 8 persone è apribile a 180 gradi e si sdoppia in grill e pietra ollare (Swissmar, cm 56x25; 151 €). ● **3** Menu personalizzati per 12 persone non richiedono tanto impegno con la raclette formata da una piastra in marmo e un grill con rivestimento antiaderente, facile da pulire, sui quali ogni commensale può cuocere verdure, affettati, carne, pesce. I manici dei 12 pentolini non si riscaldano (Raclette Classics di Russell Hobbs; cm 63,5x23,5; 65 €).



Zafferano con polenta

...oppure con riso, pasta, polenta, carne,
pesce, uova, salse e frutta.
Lo Zafferano 3 Cuochi è perfetto su ogni piatto.
Provalo con le tue ricette preferite
e per saperne di più vai su WWW.3CUOCHI.IT



**ZAFFERANO 3 CUOCHI
CONDISCOLO COME TI PARE**

IL TOCCO IN PIÙ

Paprica

DOLCE O PICCANTE? QUESTA POLVERE
CHE SI RICAVA DAL PEPERONE È D'OBBLIGO
NEL GULASCH. MA NON SOLO

a cura di Alessandro Gnocchi, testo di Mariarosa Schiaffino, foto di Felice
Scoccimarro/Alkèmia, ricette di Claudia Compagni, styling di Stefania Aledi

La paprica non appartiene alla tradizione italiana, tranne che in qualche piatto di regioni di confine, Alto Adige e Friuli Venezia Giulia. Il gulasch, specialità ungherese a base di carne di manzo, cipolle e paprica, nelle sue mille varianti, si ritrova in tutta l'area fra la mitteleuropa e i Balcani e nella cosiddetta cucina zingara, robusta e piccante. Si ottiene macinando peperoni seccati: spesso è dolce, per niente acuta al palato, perché si sono scartate membrane interne e semi. Si trova in molte varietà, da quella "rosa" o "dolce" a quella piccante o "speciale". Quest'ultima, di colore rosso intenso, va dosata con attenzione; in ogni caso, assaggiare anche quella dolce prima di utilizzarla perché con il peperone non si sa mai. In cottura l'aroma della

paprica si sviluppa al meglio con la cipolla e condimenti come lardo o strutto. Nelle preparazioni in umido, per evitare un retrogusto amarognolo, va messa dopo la rosolatura, quando si unisce brodo, acqua o, alla maniera ungherese, latte, panna o yogurt. Con quella dolce insaporite e colorate riso lessato, patate bollite, piatti a base di pesce e crostacei. Quella forte, oltre che negli umidi, sta bene con i formaggi freschi, con il parmigiano e nelle insalate di gamberetti. Ottima negli arrostiti, ma anche per fare salsine stuzzicose da antipasti. Esotico e facilissimo? Pollo a cubetti con yogurt, paprica e curry. Perfetto l'accordo con panna e latticini in genere, per risultati vellutati con quel tocco... dolce o acuto, a piacere.



**Dip di ricotta e pinoli
con belga e carciofi**
pag. 64

In tutto il servizio,
piani Made a Mano.
Piatto Driade Kosmo,
ciotolina Rina Menardi
Indirizzi a pagina 6



Quiche con salmone
e barbabietole alla panna

- **2** Rompete l'uovo rimasto, sbattetelo con 1 pizzico di sale e una generosa macinata di pepe; unitevi la panna acida e mescolate molto bene. Sbucciate le barbabietole e tagliatele a lamelle molto sottili. Stendete la pasta in una sfoglia dello spessore di 2-3 mm. Con il burro rimasto, ungete uno stampo rettangolare di 20x24 cm, poi trasferiteci la sfoglia ed eliminate la pasta eccedente che supera i bordi.
- **3** Bucherellate il fondo, disponetevi qualche lamella di barbabietola, sovrapponetevi alcune fettine di salmone e coprite con una parte della salsa preparata con l'uovo e la panna acida. Proseguite alternando gli strati fino al termine degli ingredienti e cuocete la quiche nella parte bassa del forno a 180° per 30-35 minuti. Lasciate intiepidire e servite.

FACILE

- Preparazione 30 minuti ● Cottura 35 minuti ● 395 cal/porzione

FILETTO DI MAIALE ALLA BIRRA CON CAVOLINI DI BRUXELLES

PER 4 PERSONE

- 1 filetto di maiale da 600 g - 1 cucchiaino di paprica dolce - 1 spicchio d'aglio - 2 dl di birra chiara - 300 g di cavolini di Bruxelles - 50 g di mollica di pane fresco - 30 g di burro - sale

- **1** Sbucciate l'aglio, eliminate l'anima centrale e grattugiatelo. Lavorate il burro con la paprica, l'aglio e 1 pizzico di sale, in modo da ottenere un composto omogeneo e spalmatelo sul filetto di maiale. Tritate il pane e tostatelo sotto il grill.
- **2** Trasferite la carne in una teglia rivestita e versatevi intorno la birra. Mettete il filetto in forno e cuocetelo a 180° per circa 30 minuti.
- **3** Intanto, pulite i cavolini di Bruxelles, lessateli in acqua salata in ebollizione per 5-6 minuti e scolateli. Quando la carne è pronta, levatela dal fondo di cottura, unite a quest'ultimo i cavolini e mescolate per farli insaporire. Tagliate la carne a fette di circa 1 cm di spessore e servitela con il fondo di cottura e i cavolini cosparsi di briciole tostate.

FACILE

- Preparazione 5 minuti ● Cottura 30 minuti ● 270 cal/porzione

DIP DI RICOTTA E PINOLI CON BELGA E CARCIOFI

PER 4 PERSONE

- 250 g di ricotta piemontese - 50 g di pinoli - 1 cucchiaino di paprica piccante - 400 g di patatine novelle - 1 scalogno - 1 cespo di belga - 2 carciofi - 1 limone - salsa Worcester - olio extravergine d'oliva - sale

- **1** Tostate i pinoli in una padella antiaderente dal fondo spesso fino a che diventano dorati e lasciateli raffreddare. Frullate la ricotta con 2/3 della paprica, qualche goccia di salsa Worcester, 1 pizzico di sale i pinoli, lo scalogno sbucciato e 3 cucchiaini d'olio fino a ottenere una crema omogenea; trasferite il composto in una ciotola.
- **2** Lavate le patatine, tagliatele a metà, trasferitele in una casseruola con acqua fredda, salatele e cuocetele per circa 10 minuti dall'inizio dell'ebollizione.
- **3** Mondate i carciofi dalle foglie esterne più dure e dalle spine; tagliateli in 4 spicchi, eliminate il fieno e, man mano che sono pronti, metteteli in acqua acidulata con succo di limone.

Cuocete i carciofi in acqua salata in ebollizione per 7-8 minuti, scolateli e lasciateli raffreddare. Mondate la belga eliminando il torsolo e le foglie esterne; sciacquatele e prelevate le foglie più tenere. Spolverizzate la crema con la paprica rimasta e servite con le verdure appena preparate.

FACILISSIMA

- Preparazione 20 minuti ● Cottura 25 minuti ● 305 cal/porzione

QUICHE CON SALMONE E BARBABIETOLE ALLA PANNA

PER 6 PERSONE

- 200 g di farina - 120 g di burro - 2 uova - 1 cucchiaino raso di paprica dolce - 300 g di carpaccio di salmone - 2 piccole barbabietole crude - 200 g di panna acida - sale - pepe in grani

- **1** Impastate nel mixer la farina con 1 pizzico di sale, 100 g di burro a dadini e la paprica; aggiungete 1 uovo e, quando si forma una palla, prelevate la pasta, avvolgetela nella pellicola e fatela riposare in frigo per 30 minuti.

Piatto Emile Henry,
ciotola Rina Menardi.
Nell'altra pagina,
piatto Rina Menardi
Indirizzi a pagina 6



Filetto di maiale alla birra
con cavolini di Bruxelles

MADE IN ITALY

CONOSCERE E GUSTARE LE ECCELLENZE

Pera Abate

VANTO DELL'EMILIA ROMAGNA, HA LA POLPA FINE E SUCCOSA, PROFUMATA E LIEVEMENTE ACIDULA. CHE FA MIRACOLI IN CUCINA

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, ricetta di Livia Sala, styling di Laura Cereda, scelta del vino di Sandro Sangiorgi



SFOGLIE ALLO SQUACQUERONE

PER 4 PERSONE

1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare - 1 pera Abate
- 100 g di squacquerone - 2 cucchiaini di zucchero -
25 g di burro - 1 rametto di rosmarino
- 1 pezzo di scorza di limone - pepe

- **1** Lavate la pera, asciugatela e tagliatela a fette di 1/2 cm di spessore. Sciogliete il burro con lo zucchero e metà rosmarino in una padella antiaderente e fatevi rosolare le fette di pera.
- **2** Tagliate la pasta sfoglia in 4 rettangoli e sovrapponeteli a 2 a 2, schiacciandoli leggermente con un matterello. Disponetevi sopra le fette di pera e informate per una decina di minuti a 190°.
- **3** Distribuite lo squacquerone e qualche filettino di scorza di limone sulle sfoglie e proseguite la cottura per altri 4-5 minuti. Lasciate intiepidire un po', poi pepate, decorate con ciuffetti del rosmarino rimasto.

FACILE

- Preparazione 20 minuti ■ Cottura 15 minuti
- 380 cal/porzione



Con il portamento nobile e il collo allungato, la pera abate arriva alla Francia, dove pare sia stata selezionata nel XV secolo da quell'Abbé (abate) Fetel, parroco di Chessy-Les-Mines nel Rodano, di cui porta il nome. Ma la sua terra d'elezione è l'Emilia Romagna, che vanta una lunga tradizione nella coltivazione delle pere: già nel 1600 nel Bolognese ne crescevano molte varietà e oggi, nelle pianure nebbiose della "Bassa" tra Modena, Reggio, Bologna, Ravenna e Ferrara, si concentra il 60 per cento della produzione nazionale. Fra le varietà emiliane, insignite dell'Igp e molto apprezzate per la loro particolare dolcezza, l'Abate è la più pregiata. Esclusiva italiana, ha forma allungata a fiaschetto, grossa pezzatura, buccia sottile verde-gialla un po' rugginosa e polpa bianca e succosa, poco granulosa; molto profumata, il sapore è zuccherino con note gradevolmente acidule. Il periodo di maturazione va da settembre a ottobre ma, grazie alle ottime doti di conservabilità, si trova sul mercato fino a marzo. Esportata in vari Paesi europei (Germania e Francia) e in Russia, dallo scorso autunno il Consorzio di tutela sta cercando di farla conoscere anche negli Stati Uniti.

Prediletta dagli chef

Al contadino non far sapere... Se l'abbinamento con i formaggi è sempre in voga, dai tempi del celebre proverbio la pera Abate ha conquistato un posto di rilievo anche in cucini.

Ristoranti e chef stellati la propongono in accostamenti a tutto pasto, dalle insalate ai primi, dalle carni ai dolci; ma le sue doti di versatilità sono sempre più apprezzate anche nella cucina di tutti i giorni, come dimostrano le 500 ricette postate sul web per il recente concorso a cura del Centro Servizi Ortofrutticoli ([facebook.com/pera.abate](https://www.facebook.com/pera.abate)). Da provare dunque le insalate, non solo con il formaggio ma anche con il pollo, il tacchino o i gamberi al vapore; i primi, dal risotto al ripieno per ravioli e tortelli, dove il gusto zuccherino del frutto è compensato dal tocco sapido di un Taleggio, una robiola, un Castelmagno, come nelle crêpes, nelle torte salate e nei vol-au-vent. Fra le carni, delizioso l'accostamento con maiale, tacchino, fesa di vitello, agnello, quaglie e selvaggina; stuzzicante quello con i crostacei e i filetti di pesce.

BERE GIUSTO

Un vino amabile e spigliato, dal portamento leggiadro e la caratteristica sapidità, si sposa con la ricetta delle sfoglie, con il suo gusto cremoso di formaggio, la carnosità della pera e la croccantezza della pasta. Vi proponiamo l'Albana passito Domus Aurea (Ferrucci), che restituisce integra la territorialità romagnola e condivide la dolcezza del frutto.



SEMPLICI PIACERI

Incantevoli radicchi

ELEGANTI CESPI ROSA CIPRIA, PORPORA O VARIEGATI DAL
DELICATO GUSTO AMAROENOLO. CRUDI, STUFATI O FRITTI
PORTANO IN TAVOLA IL SAPORE DELL'INVERNO

a cura di Silvia Bombelli, ricette di Alessandra Avallone,
foto di Stefania Giorgi, styling di Laura Mauceri



Piatti in vendita da Bjork.
Indirizzi a pagina 6



ZUPPA DI POLENTA CON SALSICCE E TREVIGIANA

PER 4 PERSONE

100 g di farina di mais per polenta istantanea - 1 l di acqua o brodo vegetale - 150 g di salsiccia - 1 cespo di radicchio di Treviso precoce - 2-3 cucchiaini di vino bianco secco - ricotta secca affumicata - olio extra vergine d'oliva - sale - pepe nero

- **1** Affettate grossolanamente il radicchio, lavatelo, sgrondatelo e fatelo appassire in padella con 3 cucchiaini di olio. Sfumate con il vino bianco, proseguite la cottura per 10 minuti, regolate di sale e spegnete.
- **2** Private la salsiccia della pelle, sbriciolatela e saltatela in padella senza condimento per 10-15 minuti. Portate a ebollizione l'acqua, salatela e versate la farina a pioggia, mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi. Unite la salsiccia e terminate la cottura.
- **3** Togliete dal fuoco, unite il radicchio e una macinata di pepe. Mescolate per distribuire uniformemente gli ingredienti. Versate la zuppa nelle ciotole e cospargete con una spolverata di ricotta secca affumicata.

FACILE

● Preparazione 15 minuti ● Cottura 30 minuti ●
265 cal/porzione



RADICCHIO DI VERONA DORATO

PER 4 PERSONE

2 cespi di radicchio di Verona - 3 uova - farina bianca
- pangrattato - olio di semi di arachide - sale - pepe
nero in grani

- **1** Tagliate il radicchio in 8 spicchi lasciando le foglie ben attaccate al torsolo. Lavatelo e asciugatelo accuratamente. Sbattete le uova, salate e pepate.
- **2** Passate il radicchio nell'uovo, poi nella farina bianca, di nuovo nell'uovo e infine nel pane grattugiato. Lasciate riposare su carta assorbente per 10 minuti.
- **3** In una padella con i bordi alti scaldate l'olio e friggete gli spicchi di radicchio finché saranno dorati e croccanti. Trasferite su altra carta assorbente per eliminare l'eccesso di olio. Salate e servite subito ben caldi.

FACILE

● Preparazione 15 minuti ● Cottura 15 minuti ●
205 cal/porzione

A sinistra, tessuto C & C,
piatto fondo Halo di
Denby, tovagliolo Society.
Sotto, piatto The Moor di
Driade, cucchiaino in
vendita da Zara Home.
A destra, teglia Collezione
Forno Bitossi, piattino
Mediterraneo di Driade.
Indirizzi a pagina 6

Salsina rossa da bollito

Affettate grossolanamente
400 g di radicchio di Verona.
Lavatelo e fatelo appassire in
padella con mezzo dl di olio
extravergine d'oliva e
mezzo dl di acqua per 20
minuti; salate. A fine cottura
aggiungete il succo di un
limone. Mettete il composto
nel mixer e tritate non troppo
finemente. Regolate di sale e
completate con una macinata
di pepe nero. Servite con
carni lessate oppure formaggi
semistagionati.



TORTA CON RICOTTA, TOMA E PATATE

PER 6 PERSONE

1 cespo di radicchio precoce o tardivo di Treviso - 450 g
di patate lessate - 230 g di toma d'alpeggio grattugiata
- 200 g di ricotta - 50 g di grana padano grattugiato
- 2 uova - 1 bicchierino di vino bianco secco - olio
extravergine d'oliva - 1 dl di aceto di vino bianco -
burro per imburrare la teglia - sale - pepe nero in grani

● **1** Sfogliate il radicchio, lavatelo, tenete da parte 15-20 foglie grandi, che utilizzerete per foderare la teglia, e affettate le foglie restanti. Scottate le foglie grandi in acqua e aceto salata, stendetele ad asciugare su un canovaccio.

● **2** Scaldate in una padella 3 cucchiaini di olio, trasferitevi il radicchio affettato, salate, irrorate con il vino bianco e fate stufare 5 minuti. Foderate una teglia rettangolare con la carta da forno bagnata e strizzata e imburратela generosamente. Scaldate il forno a 200°.

● **3** In una grande ciotola schiacciate le patate grossolanamente con la forchetta, aggiungete la toma, la ricotta, il grana, le uova e il radicchio stufato. Salate, pepate e mescolate. Foderate la teglia con 2/3 delle foglie intere, riempite con il composto di patate, formaggi e radicchio. Livellate la superficie e coprite con le foglie di radicchio rimaste. Infornate la torta per 1 ora coperta con carta da forno; eliminate la carta e dorate sotto il grill per 5 minuti.

FACILE

● Preparazione 30 minuti ● Cottura
1 ora e 10 minuti ● 190 cal/porzione



CARPIONE IN BELLAVISTA

PER 4 PERSONE

4 cespi di radicchio di Treviso tardivo - 4 dl di vino bianco secco - 1 dl di aceto di vino bianco -
1 cucchiaio di zucchero - 1 grossa cipolla bianca -
1 piccola cipolla rossa - 3 spicchi di aglio -
1 cucchiaino di semi di coriandolo -
1 mazzetto di aneto - olio extravergine d'oliva
sale - pepe nero in grani

- **1** Lavate e asciugate il radicchio e legate i singoli cespi con lo spago da cucina affinché mantengano la forma in cottura. Scaldate 4 cucchiai di olio in una padella abbastanza grande da contenere il radicchio in un solo strato. Rosolatelo da tutti i lati, salatelo e fatelo cuocere per 15 minuti finché sarà tenero.
- **2** Affettate le cipolle a rondelle non troppo sottili. In una pentola portate ad ebollizione il vino, 3 dl di acqua e l'aceto. Aggiungete lo zucchero, le cipolle, gli spicchi d'aglio privati del germoglio, i semi di coriandolo, un manciata di pepe e il sale.
- **3** Lasciate sobbollire a pentola semi coperta per 15 minuti. Sistemate i cespi di trevigiana in una ciotola e copriteli con il carpione caldo, completate con qualche rametto di aneto fresco. Lasciate raffreddare completamente, coprite e riponete in frigorifero. Gustate il carpione dopo 1 giorno di riposo. Accompagnate con patate lesse calde, polenta o crostoni insaporiti con toma grattugiata.

FACILE

- Preparazione 20 ● Cottura 45 + il riposo
- 125 cal/porzione





Tante squisite varietà (dall'alto in senso orario)

Radicchio precoce di Treviso
Decisamente amarognolo, foglia grande di forma ellittica, il cespo è lungo in media 25 cm, rende bene sia crudo che cotto.

Radicchio Rosso di Verona
Alla griglia, con risotto o in insalata, dal '500 è protagonista della cucina locale e consumato anche per le sue proprietà digestive.

Variegato di Castelfranco
Splendido come una rosa antica con foglie piatte all'esterno e concave al centro. Delicato e decorativo, si usa perlopiù crudo.

Tardivo di Treviso
Cespo compatto, foglie affusolate e ricurve, molto pregiato. Elegante e decorativo è adatto per pinzimoni, carpioni e preparazioni cotte.

Radicchio Rosso di Chioggia
Tondo a foglia larga con nervature morbide, è più o meno dolce secondo la cultivar utilizzata. Si raccoglie quasi tutto l'anno e si consuma prevalentemente crudo.

Rosa di Lusia
Pallido, dal gusto delicato e simile al Rosa di Gorizia, è una nuova nobile tipologia, ancora senza denominazione ufficiale, selezionata a Lusia (Rovigo) da consumare in insalata.

A sinistra, pirofila Lycard di Ikea, piattino Halo di Denby, tovaglia e tovagliolo Society. Sopra, piatto Ikea.
A destra, tovaglia in lino Society, piattino in vendita da De Padova, ciotolina Emile Henry. Indirizzi pagina 6

PIFFERI CON MARMELLATA DI RADICCHIO DI TREVISO

PER 4 PERSONE

per la marmellata: 500 g di radicchio tardivo di Treviso - 2 cucchiaini di aceto di mele - zucchero - 1 bicchierino di liquore dolce (facoltativo)
per l'impasto dei pifferi: 300 g di farina bianca - 2 uova - 4 cucchiaini di zucchero a velo - 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva - olio di semi di arachidi

- **1** Preparate la marmellata di radicchio. Tagliate l'insalata a listerelle e fate stufare con poca acqua e l'aceto di mele per 20 minuti finché sarà tenera. Scolate, strizzate bene e pesate il radicchio. Rimettetelo nella pentola e aggiungete pari peso di zucchero, mescolate e lasciate sobbollire 5 minuti. Togliete dal fuoco e lasciate riposare 4 ore. Ripetete l'operazione altre 2 volte. Prima dell'ultima bollitura, se lo usate, aggiungete il liquore.
- **2** Preparate l'impasto dei pifferi mescolando in una ciotola la farina, lo zucchero, l'olio e le uova sbattute. Lavorate energicamente il composto per 10-15 minuti fino a quando sarà liscio. Lasciate riposare almeno 30 minuti in frigorifero.
- **3** Stendete l'impasto sottile e ricavate dei rettangoli di 8x12 cm. Mettete al centro del rettangolo di pasta una striscia di marmellata di radicchio, arrotolate e sigillate bene le estremità premendole con le dita. Friggete i pifferi in olio di arachidi, sgocciolateli su carta assorbente e serviteli a piacere caldi o freddi cosparsi, se vi piace, di zucchero a velo.

MEDIA

● Preparazione 1 ora e 10 minuti ● Cottura 40 minuti + il riposo ● 615 cal/porzione



Patate Anna

INVENTATO DA UN FAMOSO CHEF FRANCESE
DELL' '800, QUESTO RAFFINATO TORTINO
È DIVENTATO UN PIATTO INTERNAZIONALE

di Miriam Ferrari, in cucina Antonella Pavanello, foto di
Michele Tabozzi, scelta del vino di Sandro Sangiorgi



Le patate stanno alla cucina francese come la pasta a quella italiana. Indispensabili, onnipresenti, amatissime. Infinite le ricette, dalle rustiche pommes de terre à la provençale o à la boulangère, alle nobili dauphine, duchesse, soufflé, mousseline, fino a quelle personalizzate, come le Lorette, Maintenon, Parmantier e, appunto, Anna. Queste ultime sono nate come omaggio ad Anna Deslions, celebre cortigiana del secondo impero, e portano la firma prestigiosa di Adolphe Dugleré, cuoco francese nato a Bordeaux nel 1805 e morto a Parigi nel 1884.

> segue a pag. 76



LA PAROLA ALLE MAESTRE

Per le meno esperte e le perfezioniste abbiamo chiesto qualche consiglio a Gabriella Mari e Cristina Blasi, insegnanti della scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu di Firenze (tel. 055 2345468; www.cordonbleu-it.com).

Quali sono gli errori da evitare per un risultato sicuro? Non si devono utilizzare patate farinose e una teglia troppo larga: le rondelle di patata vanno disposte in 4-5 strati in modo da ottenere un tortino spesso e compatto. Una volta si usava per la cottura l'apposita casseruola "da Patate Anna" solitamente di rame, rotonda, munita di due piccoli manici e di un coperchio "a scatola", che oggi si sostituisce con il foglio di alluminio.

Si può variare la ricetta classica? Dipende molto dalla fantasia della cuoca: si può preparare in pirofile monoporzione, e servire direttamente nel recipiente di cottura, oppure renderla più coreografica alternando patate gialle e viola o inserendo rondelle di mele verdi con la buccia, come suggeriamo noi durante la lezione che dedichiamo a questo piatto.

Come si servono le Patate Anna? Sono perfette per accompagnare un arrosto raffinato, per esempio un carré di vitello al forno.

> segue da pag. 74

Allievo di Carême, chef della famiglia Rothschild, Dugleré diventa nel 1866 chef del "Café Anglais" a cui ancora oggi è legato il suo nome. Un grande, definito ai suoi tempi "Mozart della cucina", famoso per aver creato il menu del celebre pranzo di ben 15 portate detto "dei tre imperatori": lo zar Alessandro II, il re di Prussia Guglielmo I° e Bismarck, riuniti a Parigi in occasione di una rappresentazione di un'opera di Offenbach. Dugleré amava però anche cucinare piatti semplici ed essenziali ma sempre contraddistinti da un tocco di genialità. Solo così si spiega la forma perfetta e il gusto fragrante di questo tortino.

Patate, burro e piccole astuzie

Per un risultato perfetto ai due soli ingredienti previsti nella ricetta, patate e burro, occorre aggiungere gli indispensabili accorgimenti che già l'inventore della ricetta suggeriva ai cuochi alle prime armi desiderosi di carpire i suoi segreti. Regola prima: scegliere patate a pasta gialla, e torarle prima in forma perfettamente cilindrica, poi tagliarle a rondelle fini il più possibile regolari: solo così si assicura una cottura omogenea anche all'interno del tortino. Per lo stesso motivo occorre non sottovalutare la disposizione "a cerchio" delle fettine, che vanno solo leggermente sovrapposte, e l'alternanza degli strati con il burro, da distribuire in modo regolare a fiocchetti morbidi, in modo che si scioglia subito al primo contatto con il calore del forno: un lavoro paziente compensato dall'aspetto finale della preparazione che risulterà morbida all'interno e croccante e dorata in superficie.



BERE GIUSTO

Il sapore delle patate è contraddistinto da una morbida neutralità, esaltata dalla cottura lenta e dalla conseguente piacevole cedevolezza, quindi nell'accostamento con questa ricetta cerchiamo di rispettare il gusto dell'ingrediente principale, stappando un avvolgente Valpolicella Superiore Rocca Sveva, rosso veronese che in virtù del caratteristico calore alcolico è in grado anche di contrastare con gradualità la sensazione grassa dovuta all'abbondante burro usato per la cottura del tortino.

UN SALTO IN BIBLIOTECA

La ricetta di questo piatto è riportata anche nelle opere di alcuni grandi maestri della cucina.

AUGUSTE ESCOFFIER

(1846-1935) - **GUIDE CULINAIRE**

Il più grande cuoco di tutti i tempi le prepara in un sautoir (tegame in rame a bordi alti) e al momento di servire le rovescia su un piatto facendo colare bene il burro.

LUIGI CARNACINA (1888-1981)

- **LA GRANDE CUCINA**

Da semplice cameriere a maître d'hotel e direttore l'hotel ai massimi livelli ha riversato la sua esperienza in quest'opera fondamentale per la diffusione della cultura gastronomica europea. Tra le tante ricette francesi anche le Patate Anna che prevedono una fase di cottura sul fornello prima del forno.

HENRY - PAUL PELLAPRAT

(1869-1954) -

L'ART CULINAIRE MODERNE

Nell'opera di uno dei più apprezzati chef di cucina francese ogni ricetta è un omaggio all'operato dei grandi maestri del passato. Il lungo capitolo sulle "pommes de terre" comprende anche le Patate Anna, in questo caso caratterizzate da una grande abbondanza di burro.

PUOI RISPARMIARE SU LUCE E GAS. VUOI?

Edison ti offre tante soluzioni
per la luce e il gas di casa.
Scopri l'offerta più adatta
alle tue esigenze.

**CHIAMA SUBITO IL NUMERO
VERDE O VISITA IL SITO.
PASSARE A EDISON È FACILE,
VELOCE, GRATUITO E NON
RICHIEDE INTERVENTI
SUI CONTATORI.**

edisoncasa.it

800 612 612

Numero Verde

24h su 24h • 7 giorni su 7

 **EDISON**



LUOGHI ECCELLENTI

In Bassa Val d'Aosta, l'inverno è da fiaba

È LA PARTE EST DELLA REGIONE, ALLE PENDICI DEL MONTE ROSA.
QUI NON CI SONO STAZIONI ALLA MODA, MA AD INCANTARE
È LA MONTAGNA VERA. CON BOSCHI, CASTELLI E PIATTI GOLOSI

a cura di Daniela Falsitta, testi di Enrico Saravalle, realizzazione e foto dei piatti di Ilva Beretta





Ruderi, fortezze e villaggi usciti da un libro di fiabe. Scenari naturali selvaggi. E una gastronomia rustica e naïf, golosamente perfetta per gli appetiti robusti di chi è reduce da passeggiate, ciaspolate, discese. Tutto questo in Val d'Aosta, o meglio in Bassa Valle, quella, tanto per capirci, che inizia dopo il confine con il Piemonte, segue il corso della "cerulea" Dora e si inerpica lungo le prime vallate laterali. Il benvenuto ce lo dà la mole granitica del Forte di Bard, una costruzione militare che, nei suoi anni d'oro, riuscì a fermare l'avanzata dell'inarrestabile Napoleone. Riconvertita a usi pacifici, ospita un suggestivo Museo delle Alpi e importanti mostre: ora per esempio è visibile "Montserrat. Opere maggiori dell'Abbazia" con capolavori di Caravaggio, Tiepolo, Rembrandt, Monet, Degas, Picasso e Dalí provenienti dal monastero catalano di Montserrat. A una decina di km si incontra il Castello di Issogne, altra severa fortezza che un nobile rampollo degli Challant trasformò, nel '400, in residenza lussuosa, impreziosita da saloni eleganti, affreschi e pitture. Curiosi i dipinti nel cortile d'onore che mostrano scene di vita quotidiana e botteghe: in una di queste, quella del fromager, si vede la prima rappresentazione pittorica di una forma di fontina! Il secondo castello da non perdere è quello di Verrès, costruito all'imbocco della Val d'Ayas, che, ai suoi tempi, doveva intimorire nemici e assediati, dotato com'era di cannoni e bombarde.

> segue a pag. 80



MINISTRA DI MAIS E CASTAGNE

PER 6 PERSONE

1 l di latte - 300 g di farina di mais - 600 g di castagne secche lasciate a bagno nell'acqua per circa 12 ore - 40 g di burro - 6 fette di pane di segala - 50 g di toma di Gressoney o fontina

- **1** Mettete le castagne a bagno e lasciatele ammorbire per una notte. Pulitele eliminando eventuali pellicine e lessatele in un litro di acqua bollente salata per almeno 30 minuti.
- **2** Quando saranno quasi cotte, aggiungete il latte già caldo e, appena riprende il bollore, versate lentamente la farina, mescolando continuamente. Continuate a rimestare per altri 20 minuti, infine aggiungete il burro e spegnete.
- **3** Tagliate a fettine la toma e suddividetela nelle scodelle insieme al pane sbriciolato. Ricoprite con la minestrone e servite.

FACILE

- Preparazione 15 minuti ● Cottura 60 minuti
- 640 cal/porzione



In questa pagina, Castel Savoia, la residenza fatta costruire dalla Regina Margherita all'inizio del '900 a Gressoney. A sinistra, veduta del paese.



Sopra, il ristoro di Lac Muffè, raggiungibile solo a piedi nel Parco di Mont Avic. In basso, il Forte di Bard, ottocentesca fortezza con ben 283 stanze. Offre numerosi spunti di visita, tra cui un percorso di avvicinamento all'alpinismo per ragazzi.



Sopra, l'Ecomuseo della canapa, a Champorcher: mostra un antico telaio funzionante, inserito in una tipica dimora della valle; suoni e luci ad hoc aumentano la realistica dell'esposizione. A destra, il Museo delle Alpi, nel Forte di Bard.



ASSESSORATO TURISMO VALLE D'AOSTA (2) - PHOTOGRAPHE 153/CIROIMAGES - GIORGIO EVANGELISTA / TIPS IMAGES

> segue da pag. 79

Appollaiato come un nido d'aquila su uno sperone roccioso, il castello si raggiunge dopo una ripida salita su un sentiero acciottolato, ma la vista che si gode da lassù è impareggiabile e ripaga di ogni fatica: da un lato, infatti, si apre la Val d'Ayas, dove troneggia il Massiccio del Rosa, dall'altro, come su un atlante, si legge il corso della Dora. L'interno della fortezza non ha niente a che fare, però, con l'eleganza raffinata di Issogne: Verrès era e rimase un castello militare e quindi la mission degli architetti fu quella dell'essenzialità degli impianti. Unici preziosismi una grande sala da pranzo con tre camini e uno scalone monumentale in pietra che mette in comunicazione i tre piani dell'edificio e sembra uscito da un disegno di Escher.

Faccia a faccia con i camosci

In Bassa Valle anche avvistare gli animali non è affatto difficile. Basta, per esempio, seguire uno degli itinerari che tagliano il Parco di Mont Avic, tra Champorcher e Chalamy, e inoltrarsi tra le foreste di pino uncinato, per vedere marmotte, stambecchi e camosci. Stesse soddisfazioni nella Riserva del Mont Mars che si sviluppa nella valle del torrente Lys (quella che porta verso Gressoney) fino a 2600 m di quota, con una varietà di ambienti che vanno dai boschi ai pascoli, dalle pietraie alle pareti rocciose, dai laghi alle zone umide. La Riserva regala anche itinerari di scialpinismo e, ciaspole ai piedi, consente di raggiungere luoghi solitari e suggestivi come le rive del Lago Vargno.

> segue a pag. 82



Da gustare in purezza.



Golden Delicious

Red Delicious

Granny Smith

Fuji

Gala

Morgenduft



La Trentina, la frutta che ha scelto di chiamarsi
come la terra genuina di cui è figlia.

www.latrentina.it





CHNÉFFLÉNÉ WALSER CON FONDUTA DI GRESSONEY

PER 6 PERSONE

per gli chnéffléné: 500 g di farina - 1/2 l di latte - 2 uova - sale

per la fonduta: 2 bicchieri di latte - 1 cucchiaino di farina - 200 g di toma di Gressoney - 30 g di burro - 1 tuorlo

- **1** In una terrina riunite la farina, il latte, le uova e un pizzico di sale. Lavorate il mix con la frusta fino a ottenere una pastella omogenea, nella quale, una volta pronta, dovranno formarsi tante piccole bollicine. Lasciate riposare per mezz'ora.
- **2** Preparate la fonduta: sciogliete il burro in un pentolino, aggiungete la farina sbattendo con la frusta. Unite il latte caldo a filo e la toma tagliata fine. Fate prendere bollore mescolando, poi togliete il tegame dal fuoco, aggiungete il tuorlo, amalgamate velocemente e passate la fonduta in un colino.
- **3** Fate bollire 3 litri d'acqua salata e lasciatevi cadere la pastella attraverso l'apposita grattugia a buchi grandi o una padella a fondo forato del tipo usato per arrostitire le castagne. Scuotete l'utensile o strisciate un coltello avanti e indietro sull'impasto in modo da agevolarne la discesa (nella grattugia è previsto un apposito elemento scorrevole). Otterrete tanti bottoncini di pasta che scolerete quando riemergeranno in superficie. Conditeli con la fonduta e servite.

FACILE

- Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 10 minuti
- 475 cal/porzione

Il centro di Gressoney Saint-Jean, caratteristico comune della Valle del Lys a 1385 metri di altitudine. La sua fondazione risale al XIII secolo con la discesa di una comunità Walser dall'Alto Vallese.



> segue da pag. 80

Si arriva così nella piccola capitale della valle, Gressoney, dove, oltre a impianti e piste comme il faut, si trova il bel Castello Savoia. Buen retiro più di un secolo fa della regina Margherita è una residenza in stile medievale che conserva ancora arredi, tappezzerie e dipinti autentici dell'epoca. E da cui si gode un magnifico panorama sulla vallata e fino al ghiacciaio del Lyskamm.

Piatti umili ma buonissimi

Ultima scoperta in Bassa Valle è quella, tra baite, botteghe e locali tipici, dei piccoli produttori di ghiottonerie. I loro tesori? Formaggi, salumi, dolci "poveri" ma gustosissimi, distillati e vini, tutti da assaggiare percorrendo la Statale 26 (che attraversa la Valle fino al Traforo del Monte Bianco). Nati da una economia di sussistenza, cibi e preparazioni un tempo dovevano saziare con pochi ingredienti gli appetiti robusti di allevatori e boscaioli, contadini e minatori. Ecco, allora, l'impiego di materie prime umili e povere che venivano trasformate e abbinare fino a raggiungere risultati insospettabili. A questa filosofia risale l'uso dei boudin, i salamini di patate, sangue, barbabietole e grasso di maiale, l'utilizzo delle castagne in minestre e paste tirate a mano, l'impiego della farina di mais per polente che ancora oggi accompagnano i salmi di selvaggina.



Particolare e Inconfondibile.

Quotidiano straordinario.

Basta un espresso Pellini per rendere particolare e inconfondibile ogni momento di pausa.

Ogni caffè Pellini racchiude tutta l'esperienza Pellini, fatta di storia, tradizione e competenza nel creare miscele di qualità superiore.

OGNI GIORNO, UNA STORIA

L'espresso è un rito che scandisce le nostre giornate, ma cos'è che lo rende ogni volta speciale? Autenticità e passione: è così che nascono le pregiate miscele Pellini dedicate agli specialisti del mondo del bar e che oggi puoi assaporare anche a casa con la nuova gamma Pellini Espresso Gusto Bar. Per cominciare, scegli N°1 VELLUTATO, un espresso corposo, dalla crema fine e dalla buona persistenza gustativa.

Rendi particolare e inconfondibile l'esperienza di un rito quotidiano con PELLINI N°1 VELLUTATO per macchina espresso.



N°1 VELLUTATO.
Espresso elegante e vellutato.
La lenta tostatura esalta l'armoniosa intensità delle migliori Arabica.
Per macchina espresso.

Pellini

Fuori pista nel comprensorio del Monterosa Ski. Situata tra Val d'Aosta e Piemonte, l'area sciistica di Gressoney è collegata con quelle di Champoluc (a ovest) e Alagna (a est).



FLANTZE

PER UN PANE

100 g di farina di segale - 100 g di farina integrale - 75 g di farina 00 - 100 g di burro - 12 g di lievito di birra fresco - 2 dl di latte - 100 g di zucchero - 1 uovo - 20 g di mandorle tritate - 20 g di noci tritate - 50 g di uvetta ammorbidente - 10 g di arancia candita a pezzetti - 2 cucchiaini di cacao amaro - un pizzico di sale

- **1** Fate intipiedire il latte e scioglietevi il lievito. Setacciate insieme le farine, unievi il lievito e il burro fuso e impastate bene. Quando il composto sarà compatto, formate un pane, copritelo con un panno umido e lasciatelo lievitare per 30 minuti vicino a una fonte di calore (per esempio, il calorifero).
- **2** Riprendete l'impasto, incorporate lo zucchero, l'uovo, le mandorle, le noci, l'uvetta, l'arancia candita, il cacao e un pizzico di sale, impastate con cura e fate lievitare in luogo protetto per altri 45 minuti.
- **3** Rivestite la leccarda con carta da forno e appoggiatevi la flantze; cuocete nel forno caldo a 180° per un'ora.

FAILE

- Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 60 minuti
- 2630 totali



TACCUINO DI VIAGGIO

LES CAVES DI DONNAS

via Roma 99, Donnas
tel. 0125 811060.
Nell' menu, specialità della cucina valdostana classica e preparazioni rielaborate con gusto e fantasia.

AD GALLIAS

via Vittorio Emanuele II, Bard
tel. 0125 809878
Cucina moderna che alterna rispetto del territorio e creatività senza snobbare il pesce.

RELAIS DES REINES

Vigneroisa 8, Champorcher
tel. 0125 37238
Agriturismo duro e puro ricavato in un fabbricato rurale ristrutturato. In tavola salumi, carni e formaggi della casa.

BONNE VALLÉE

fraz. Clapey, Donnas
Farine integrali, dolci di mais e castagne, marmellate e pane nero. C'è pure un orto dove cogliere la verdura da soli.

DISTILLERIA ALPE

via della Stazione 28, Hone
Il Genepey è uno dei distillati culto della Valle: qui è venduto con grappe e liquori di frutta.

CAVES COOPERATIVES DE DONNAS

via Roma 97, Donnas
Una delle più antiche realtà vitivinicole della Valle: tra i suoi vini di punta il Donnas Superieur Vieilles Vignes, prodotto con uve Nebbiolo

vendemmiate in fase di avanzata maturazione e il Napoléon, un Nebbiolo in purezza affinato in tonneau.

FROMAGERIE HAUT VAL D'AYAS

rue des Trois Villages, Brusson
Il meglio della produzione casearia valdostana, dalla toma di Gressoney alla fontina, dalla brossa al fromadzo.

MAISON BERTOLIN

loc. Champagnolaz 10, Amad Bertolin è sinonimo di lardo d'Amad da più di 50 anni. Nello spaccio dell'azienda si acquistano anche tutti gli altri salumi e insaccati della Valle.

ARNAD LE VIEUX

fraz. Amad Le Vieux 43, Amad
Oltre al lardo dop c'è da provare il salam cru d'Amad, il cui impasto è insaporito da erbe alpine, aromi e aglio messi in infusione nel vino.

LA VRILLE

loc. Champagne, Verrayes
Hervé Deguillame, vigneron eroico, alleva vecchi vitigni autoctoni da cui ricava rossi importanti. Ricercatissimo il suo vino da meditazione.

BOUTIQUE IVAT

via Monte Rosa, Gressoney-Saint-Jean
Dai giochi di legno alle tovaglie di lino e canapa, dalle pentole in pietra ollare alle d'socka (pantofole cucite a mano).

NOVITÀ

La bottiglia è morbida,
la passata è densa.

La Verace PASSATA

Il gusto di sempre
nel nuovo e pratico formato
da 540 g

Più leggera, pratica, sicura
e resistente agli urti.

**Buona come
la faresti tu.**



www.cirio.it



Su TV2000 il programma
che mette in tavola la tradizione

QUEL CHE PASSA IL CONVENTO



La cucina come una volta,
facile, gustosa e genuina

dal lunedì
al venerdì
ORE 10,55
mercoledì e sabato
ORE 12,15

Nella nuova stagione di "Quel che passa il convento", accanto a Virginia Conti, una bella novità, frate Francesco del Santuario di San Salvatore di Orta di Atella. Torna la cucina della tradizione in cui nulla va sprecato. Ingredienti poveri, ma gustosi e nutrienti, con un pizzico di saggezza francescana. Seguilo all'interno di "Nel cuore dei giorni" e se vuoi intervenire chiama **numero verde 800 228 896**.

Canale 28
Sky canale 138
Streaming video www.tv2000.it

TV
2000
Più di quello che vedi



Il dolce sushi di Giada

UN'ESPERTA CAKE DESIGN PREPARA NELLA
NOSTRA CUCINA UNA SFILATA DI PASTICCINI
ISPIRATI ALLA SPECIALITÀ GIAPPONESE

di Miriam Ferrari, foto di Michele Tabozzi

Quando la professionalità sposa la fantasia nascono piccole meraviglie. Come queste. Semplici paste di base, piccole porzioni di marzapane colorato, una spennellata di luccicante gelatina, sapienti decori su misura ed ecco il sushi in versione dolce. L'imitazione è perfetta e la degustazione riserva ghiotte sorprese racchiuse nella farcitura di ogni bocconcino. Un'idea brillante e facile da realizzare. Giada, maestra nell'arte della decorazione, ci svela tutti i segreti delle sue ricette in una lezione filmata di alta pasticceria.



ARTE E DOLCEZZA

Giada Farina si dedica con passione, insieme al suo team de "Le torte di Giada", alla realizzazione di torte personalizzate e per eventi speciali. Nel suo laboratorio a vista nel cuore di Brescia, tiene anche corsi di decorazione in pasta di zucchero. Collabora con molte riviste ed è protagonista del settimanale "Crea e Decora i tuoi dolci".
www.tortedigiada.com





MAHIZUSHI ROLL

INGREDIENTI PER 10-12 PEZZI

140 g di albumi (circa 6 albumi) - 140 g di tuorli (circa 10 tuorli) - 60 g di zucchero - 30 g di farina - 30 g di fecola - marzapane nero - gelatina di frutta - crema pasticcera - piccole sfere di gelatina di fragole o di frutti di bosco

- **1** Montate gli albumi a circa l'80% con metà dello zucchero. Montate i tuorli con il resto dello zucchero e unite poco alla volta metà degli albumi montati, quindi aggiungete la farina e la fecola setacciate.
- **2** Amalgamate al composto i rimanenti albumi montati, incorporandoli delicatamente.
- **3** Foderate una teglia a bordi bassi con carta da forno, versatevi il composto, stendetelo in uno strato di 5 mm e infornate a 220° per 10 minuti. Rovesciate la pasta sulla spianatoia e lasciatela raffreddare.
- **4** Stendete sottile il marzapane nero con un matterellino e ricavate un rettangolo di cm 10x20 circa.
- **5** Ritagliate dalla pasta un rettangolo di cm 7x18 circa. Foderate con pellicola una tovaglietta di bambù per sushi, appoggiatevi il rettangolo di marzapane, spennellatelo con la gelatina, sistematevi sopra il rettangolo di pasta e farcite con 2 strisce di crema.
- **6** Arrotolate il tutto aiutandovi con la tovaglietta. Preparare allo stesso modo altri rotolini fino a esaurire pasta e marzapane.
- **7** Con un coltello a sega tagliate i cilindretti a tronchetti di 2-3 cm, metteteli in piedi e guarniteli con le sfere di gelatina di fragole o di frutti di bosco.

CONSIGLI IN PILLOLE

- Il marzapane nero. È utilizzato per simulare l'alga nori; si può sostituire con pasta di zucchero, sempre nera. Uno e l'altro si trovano in vendita in panetti nei negozi per pasticciari o sui siti on line specializzati.
- Le sfere di gelatina di fragole. Sono perfette per simulare le uova di salmone; reperibili in vasetto nei negozi per pasticciari o sui siti on line.
- Le varianti: la pasticciera si può sostituire con crema alla nocciola o al pistacchio oppure con un velo di confettura alla fragola. Per un diverso effetto cromatico la sfoglia di marzapane nero si può inserire all'interno.



Una colorata variante del mahizushi roll: all'interno crema al pistacchio, gelatina di fragole e marzapane nero, all'esterno un trito di pistacchi e semi di papavero

NIGIRIZUSHI AL SALMONE E TONNO

INGREDIENTI PER 6-8 PEZZI

2 uova intere (circa 100 g) - 65 g di zucchero - 45 g di farina - 20 g di fecola - 1 pizzico di vaniglia - burro e farina per la teglia - marzapane rosso, arancione e nero - gelatina di frutta - crema pasticcera

- **1** Imburrate e infarinate una teglia rettangolare di cm 20x22 circa. Montate per 5-8 minuti le uova con lo zucchero usando le fruste elettriche.
- **2** Aggiungete al composto la farina, la fecola e la vaniglia setacciate e amalgamate con la frusta a mano.
- **3** Versate il composto nella teglia e cuocete in forno a 180° per 30 minuti.
- **4** Sfornate il pan di Spagna, eliminate la crosticina superficiale e tagliatela con un tagliapasta in formine ovali.
- **5** Farcite ogni ovale con 3 strisce di crema pasticcera.
- **6** Formate dei cilindretti con il marzapane rosso e arancione, appiattiteli in modo che assumano una forma ovale un po' più grande delle formine di pasta e tagliateli a fettine sottilissime con un coltello seghettato.
- **7** Stendete sottile il marzapane nero e tagliatelo a strisce.
- **8** Appoggiate le fettine arancioni su metà degli ovali farciti e quelle rosse sugli altri, simulando così il sushi al salmone e al tonno.
- **9** Spennellate i dolcetti con la gelatina, appoggiate al centro di ciascuno una striscia nera facendola girare anche sotto e spennellate ancora il tutto con la gelatina.



CONSIGLI IN PILLOLE

- Il marzapane colorato. Si può acquistare pronto, come indicato per quello nero alla pagina precedente, oppure, se si vogliono ottenere tinte particolari, amalgamando al marzapane neutro qualche goccia di colorante alimentare.
- Le varianti. Per questa ricetta è indicata anche la crema al limone, che si prepara mescolando alla pasticciera scorza grattugiata e poco succo di limone.

LA DOLCE VITA

Delizie da panettiere

PIZZETTE, ROLLS E FOCACCINE HANNO IL CUORE MORBIDO DEL PANE, ADDOLCITO DA TOCCHI ZUCCHERINI, CREME, FRUTTA E CIOCCOLATO

a cura di Marina Cella, ricette di Claudia Compagni, foto di Luca Colombo/Studio XL, styling di Marta Mariani con la collaborazione di Arianna Ferrari



BRETZEL SOFFICI ALLA LIQUIRIZIA

PER 6 PERSONE

150 g di farina 00 - 150 g di farina Manitoba - 3 uova - 1 tuorlo - 80 g di zucchero - 100 g di burro - 10 g di liquirizia pura in pezzi - 15 g di lievito di birra fresco - 3 cucchiaini di latte - granella di zucchero - un pizzico di sale

- **1** Miscelate le 2 farine. Intiepidite leggermente il latte, unite il lievito e scioglietelo mescolando con un cucchiaino. Aggiungete 50 g delle farine, mescolate e lasciate lievitare il composto in luogo tiepido per circa 30 minuti.
- **2** Mettete la liquirizia in un sacchettino di plastica e pestatela con un batticame. Riprendete il composto lievitato, unite le farine rimaste, le uova sbattute, lo zucchero, il sale e la liquirizia pestata. Impastate per 10 minuti e aggiungete il burro morbido a fiocchetti, continuando a impastare. Formate una palla e fatela lievitare in una ciotola, coperta con la pellicola e in un luogo tiepido, per circa 3 ore.
- **3** Sgonfiate l'impasto, dividetelo in 6 parti di uguale peso e formate tanti cordoncini di circa 30 cm di lunghezza. Intrecciate le 2 estremità nella tipica forma a nodo e fissatele; trasferite i bretzel, distanziati, su una teglia rivestita con carta da forno.
- **4** Copriteli con altra carta da forno e fateli lievitare per 40 minuti. Spennellateli con il tuorlo diluito con poche gocce d'acqua fredda e cospargeteli con la granella di zucchero. Infornateli a 180° per circa 10 minuti, abbassate la temperatura a 170° e continuate per altri 20-25 minuti. Fateli raffreddare e servite.

FACILE ● Preparazione 40 minuti + riposo ● Cottura 35 minuti ● 410 cal/porzione

Tavolo Officine
di Via Neera, plattino
Madame Gioia Home,
bicchiere Leonardo.
Nella pagina accanto:
lanterna e tavolo
Officine di Via Neera;
setaccio, strofinaccio,
taglie, matterello
e spago Madame Gioia
Home. Indirizzi
a pagina 6





CUORE CON CRUMBLE DI BANANE E MANDORLE

PER 8 PERSONE

500 g di pasta da pane - 100 g di farina - 80 g di zucchero di canna - 50 g di mandorle non pelate - 1 uovo - 3 banane - 1 limone - 70 g di burro - zucchero a velo - un pizzico di sale -

- 1 Sbucciate le banane, tagliatele a metà nel senso della lunghezza e poi a tocchetti trasversalmente e bagnateli con il succo del limone per evitare che anneriscano. Sciogliete 20 g di burro in una padella antiaderente, unite le banane, le mandorle tritate e 30 g di zucchero e cuocetele su fiamma vivace fino a che iniziano a caramellare. Spegnete e lasciate raffreddare.
- 2 Stendete la pasta da pane in una sfoglia di 2 cm di spessore, trasferitela su una teglia rivestita con carta da forno e tagliatela a forma di cuore. Lasciatela lievitare coperta in luogo tiepido per circa un'ora. Spennellatela con l'uovo leggermente sbattuto, bucherellatela al centro e fino a 3 cm dal bordo e copritela con le banane caramellate.
- 3 Lavorate la farina con il burro e lo zucchero rimasti e il sale fino a ottenere un composto a briciole, cospargetele sulle banane e cuocete il dolce in forno già caldo a 180° per circa 30 minuti. Fate raffreddare e spolverizzate con zucchero a velo.

FACILE ● Preparazione 40 minuti + riposo ● Cottura 35 minuti ● 370 cal/porzione

Alzata Asa, runner e
canovaccio Madame
Gioia Home, pala torta
Zanetto. Nella pagina
accanto: sedia Ikea,
alzata e tovaglioli
Officine di Via Neera.
Indirizzi a pagina 6

ROLLS ALLA CREMA CON FRUTTI DI BOSCO E PISTACCHI

PER 6 PERSONE

500 g di pasta da pane - 2,5 dl di latte - 180 g di zucchero - 30 g di farina
- 20 g di burro - 150 g di mirtilli disidratati - 100 g di pistacchi sgusciati
- 120 g di zucchero - 4 tuorli - 1 limone non trattato

- **1** Montate 3 tuorli con 70 g di zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso, unite la farina e mescolate. Scaldate il latte con la scorza del limone, lasciatela in infusione per 10 minuti, eliminatela e versate il latte a filo sui tuorli.
- **2** Cuocete la crema su fiamma bassa per 7-8 minuti mescolando. Fuori dal fuoco unite il burro a dadini e mescolate fino a scioglierlo. Fate raffreddare coperto.
- **3** Stendete la pasta da pane su un foglio di carta da forno in una sfoglia di 30x40 cm e di circa 1/2 cm di spessore. Spalmatela con la crema pasticciera preparata, lasciando un margine libero di circa 1,5 cm su uno dei due lati più lunghi.
- **4** Cospargetela con i pistacchi tritati grossolanamente e con i mirtilli disidratati. Arrotolate la pasta, partendo dal lato dove la crema arriva fino al bordo. Tagliate poi il rotolo a fette di circa 2 cm di larghezza e disponetele in una teglia di 20x24 cm, rivestita con carta da forno. Lasciate lievitare l'impasto coperto per 2 ore e mezzo.
- **5** Sciogliete lo zucchero rimasto con 1/2 dl di acqua, fate bollire lo sciroppo per 2 minuti e lasciate raffreddare. Spennellate le rondelle lievitate con il tuorlo rimasto diluito con poche gocce d'acqua e cuocetele in forno già caldo a 180° per circa 30 minuti. Spennellatele con lo sciroppo e lasciatele raffreddare.

FACILE ● Preparazione 40 minuti ● Cottura 45 minuti ● 415 cal/porzione





PANE DOLCE DI CIOCCOLATO E CANNELLA

PER 10 PERSONE

250 g di farina 0 - 200 g di burro - 100 g di cioccolato fondente all'80% - 4 uova - 1 tuorlo - 2 cucchiai di latte - 4 g di lievito di birra disidratato - 50 g di zucchero - 1 cucchiaino di cannella - sale

- **1** Mescolate la farina setacciata con il lievito e lo zucchero, versate il tutto in un mixer e unite le uova sbattute. Impastate il composto per 10 minuti e, con l'apparecchio in funzione, unite un pizzico di sale, la cannella e il burro molto morbido a fiocchetti, poco alla volta.
- **2** Continuate a impastare per altri 5 minuti poi trasferite l'impasto in una ciotola. Copritelo con un foglio di pellicola e lasciatelo lievitare in luogo tiepido per 2 ore.
- **3** Sgonfiate leggermente l'impasto schiacciandolo con le mani, senza lavorarlo per non riattivare il glutine e renderlo gommoso, e dividetelo in 2 parti dello stesso peso.
- **4** Ricavate da ognuna 6 porzioni dello stesso peso.
- **5** Formate tante palline e inserite al centro di ognuna un cubetto di cioccolato. Richiudete bene la pasta.
- **6** Disponete le palline in uno stampo da plum cake di 23x10 cm, rivestito con carta da forno.
- **7** Coprite a campana con un foglio di stagnola e lasciate lievitare per altre 2 ore.
- **8** Sbattete il tuorlo con il latte, spennellatelo sulla superficie del pane e cuocetelo in forno già caldo a 180° per circa 25 minuti. Lasciatelo riposare per 5 minuti, levatelo dallo stampo e fatelo raffreddare su una gratella prima di servire.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 30 minuti ● 345 cal/porzione



Gratella e tovagliolo
Officine di Via Neera.
Indirizzi a pagina 6



ARANCIA ROSARIA. PERFETTO EQUILIBRIO TRA GUSTO E BENESSERE.

Ricca di vitamine A, B, PP e C,
ideale come coadiuvante della
cura degli stati influenzali

Ricca di antiossidanti
contro l'invecchiamento

Effetti benefici sulla
microcircolazione

Una sferzata di energia,
ideale per chi pratica sport



Rosaria è l'arancia rossa coltivata alle pendici dell'Etna da un gruppo di produttori associati secondo rigorose tecniche di produzione integrata. Fresca, succosa, profumata e con la caratteristica pigmentazione "rossa": infatti, grazie alla forte escursione termica tra il giorno e la notte, si accelera il processo di pigmentazione che fa diventare rosse le arance e che dà loro un'inconfondibile ricchezza organolettica.

Oggi Rosaria è anche una spremuta 100% di arance rosse, sempre fresca e disponibile tutto l'anno.



PIZZE DI PERE ALL'ARANCIA E NOCI

PER 6 PERSONE

500 g di pasta da pane - 1 kg di pere Kaiser - 100 g di marmellata di arance amare - 60 g di noci macadamia - 1 arancia - zucchero a velo

- 1 Lavate le pere, asciugatele, tagliatele a metà, eliminate il torsolo con uno scavino e tagliatele a lamelle sottilissime. Spremete l'arancia e bagnatele con il succo.
- 2 Dividete la pasta da pane in 8 porzioni dello stesso peso, stendetele in 8 sfoglie irregolari di circa 3 mm di spessore, disponetele su una teglia distanziate tra loro e spalmatele con la marmellata. Cospargetela con le noci tagliate a lamelle.
- 3 Lasciate lievitare la pasta coperta in luogo tiepido per circa 30 minuti. Suddividete le pere sulle pizze in modo disordinato, spolverizzatele con lo zucchero a velo e cuocetele in forno già caldo a 230° per circa 20 minuti. Lasciatele raffreddare e servite.

FACILE ● Preparazione 30 minuti + riposo

● Cottura 20 minuti ● 275 cal/porzione

Tavolo a runner: Officine
di Via Neera; spargizucchero
Madame Giola Home.
Indirizzi a pagina 6

CRUMPET ALLA CONFETTURA DI FRAGOLE

PER 8 PERSONE

400 g di farina - 3,5 dl di latte - 2 cucchiaini di zucchero - 2 bustine da 7 g di lievito di birra liofilizzato - 1/2 cucchiaino di bicarbonato - burro - 100 g di mascarpone e 100 g di confettura di fragole per accompagnare

- 1 Mescolate in una ciotola 1,3 dl di acqua tiepida con il lievito e lo zucchero, aggiungete la farina setacciata con il bicarbonato e il latte e mescolate con una frusta fino a ottenere una pastella densa ma omogenea. Coprite la ciotola con la pellicola e lasciate lievitare in luogo tiepido per circa 30 minuti.
- 2 Scaldate una piastra di ghisa. Imburrate abbondantemente 4 coppapasta di 10 cm di diametro, disponeteli sopra e riempiteli con la pastella fino a 2 cm di altezza.
- 3 Cuocete i crumpet su fiamma bassa per circa 10 minuti, fino a quando si formano bollicine in superficie e la pastella inizia ad asciugarsi. Ripetete l'operazione e preparate altri 4 crumpet.
- 4 Sfilate i coppapasta, girate i crumpet e cuoceteli per circa 2 minuti sull'altro lato. Serviteli caldi con mascarpone e confettura di fragole.

FACILE ● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 15 minuti
● 280 cal/porzione

Tavolo, piatto, ciotolina e tessuto sul fondo Officine di Via Neera, runner Asa, cucchiaino Mepra. Indirizzi a pagina 6

Dolci sì, ma non troppo

**NON DEVONO ENFATIZZARE, NÉ CONTRASTARE:
ECCO I SORSI PER ACCOMPAGNARE LE
DELIZIE DI PAG. 90 A BASE DI PASTA DI PANE**

a cura di Daniela Falsitta, testi di Sandro Sangiorgi



UNA QUESTIONE DI EQUILIBRIO

Accostare il vino ai dolci è quasi sempre un compito impegnativo poiché non è facile custodire il sapore zuccherino evitando un effetto stucchevole. Seguire la regola del contrasto con il cibo, in questo caso, non funzionerebbe poiché in un attimo cancellerebbe le sensazioni più piacevoli, sacrificando il lavoro del pasticciere. L'obiettivo dev'essere, invece, la ricerca d'equilibrio: un vino dolce che, appena entra in bocca, condivide ciò che il dessert vi ha appena lasciato. Il segreto è trovare un prodotto ottenuto da vendemmia tardiva, da appassimento o da muffa nobile, capace di offrire un ampio spettro di sensazioni, sapide e tattili, che interagiscano con tutto il piatto al di là dell'anima zuccherina. Determinanti l'acidità e l'alcol e, se si tratta di un rosso, il tannino, tre elementi chiamati a governare la grassezza e la fisicità, talvolta appiccicosa, di molti dessert. Nei dolci proposti

dal servizio a pag. 90, la pasta di pane è un elemento che attenua l'impatto degli zuccheri, aprendo all'uso di molteplici vini.

LE SCELTE GIUSTE

Quando si tratta di ricette con la frutta fresca sono preferibili vini settentrionali spigliati e aromatici, come Moscato e Malvasia, dove il perlage contribuisce a diluire la densità della saliva stimolata dal dolce. Appena utilizziamo frutta cotta o confetture è più efficace avere vini fermi dotati di un'amabilità misurata, come Verduzzo e Recioto bianco, che sono in grado di fondersi con il gusto della pasta di pane. Nel caso vi siano creme, il ruolo della pasta è ancora più efficace perché evita al vino il rischio di perdersi nelle spire della sensazione grassa, aprendo all'uso di bianchi e rossi del sud ottenuti da uve passite come, per esempio, Moscato e Malvasia siciliani e Aleatico pugliese.



PASSITO RAÌ

Viticoltori De Conciliis
Prignano Cilento (SA),
0974 831090; 29 €.
Ottenuto con Aglianico
del Cilento e un pizzico di
Barbera, è un passito intenso,
primitivo ed energetico,
capace di affrontare sia
il pane al cioccolato (pag. 94)
sia i bretzel (pag. 91).

MOSCATO DI NOTO

Soc. Agr. Marabino, Noto
(SR), 335.5284101; 25 €.
Riconoscibile dal profumo
di mare, al quale si uniscono
note di rosa e salvia, vive del
confronto attivo tra rotondità
e freschezza, rendendosi
disponibile per la tenera
pasta dei rolls (pag. 93).

FIOR D'ARANCIO SPUMANTE

Colli Euganei Docg
Ca' Lustra-Zanovello,
Faedo di Cinto Euganeo
(PD), 0429 94128; 8,40 €.
Il nome si riferisce al profumo
di zagara che si sente sin
dal grappolo e che si
ripropone tra naso e bocca; la
dolcezza vivificata dal perlage
si unisce alla pizza dolce
(pag. 97) e sa contrastare
la crema che accompagna
i crumpet (pag. 98).

VERDUZZO FRIULANO

Aquila del Torre, Povoletto
(UD), 0432 666428; 19 €.
Il colore dorato e brillante
inaugura un'esibizione
raffinata, i sentori di albicocca
e di fiori gialli accompagnano
il sapore amabile che
si attaglia alla soffice
combinazione di pasta
e banane e alla croccantezza
del crumble (pag. 92).

LA DOLCE VITA DI CHIARA

Merendine Paradiso

SOFFICI E DELICATE, SONO
A BASE DI FARRO E FARCITE
CON UNA MOUSSE DI LATTE
E MIELE. PER UNO SNACK
FUORI DALL'ORDINARIO

ospite nella nostra cucina Chiara Patracchini,
a cura di Mariateresa Carlucci, foto di Michele Tabozzi



Piatti Rina Menardi,
Indirizzi a pag. 6



INGREDIENTI PER 8 PORZIONI

50 di farina di farro integrale - 50 g di fecola - 100 g di zucchero - 1 cucchiaino di curcuma - 2 uova - 5 tuorli - 35 g di burro - burro per la lavorazione
per la mousse: 90 g di latte concentrato - 6 g di gelatina in fogli - 1 cucchiaino di miele (30 g) - 1 baccello di vaniglia - 350 ml di panna fresca

● **1** Montate le uova e i tuorli in una ciotola con lo zucchero per 15 minuti. Aggiungete lentamente la farina di farro e la fecola setacciate e la curcuma, quindi unite il burro fuso tiepido (30-40°) e mescolate fino a ottenere un impasto omogeneo. ● **2** Dividete l'impasto in 2 parti, disponete ciascuna metà tra 2 fogli di carta da forno imburrati e stendeteli con un matterello allo spessore di 4 mm. Trasferite i 2 impasti su altrettante teglie e cuocete in forno statico a 175° per 4 minuti circa. ● **3** Mettete a bagno i fogli di gelatina in acqua fredda, quindi strizzateli bene e fateli sciogliere in un pentolino, a fiamma bassissima, con il latte condensato. ● **4** Aggiungete il miele e lasciate intiepidire. Versate la panna fredda di frigorifero in una ciotola, raschiate i semi del baccello di vaniglia inciso nel senso della lunghezza e uniteli alla panna, quindi montatela ben densa e incorporatela al mix di latte condensato. ● **5** Trasferite la mousse in una tasca da pasticceria con bocchetta grande liscia e lasciatela rassodare in frigorifero per 20 minuti. ● **6** Tagliate l'impasto in tanti dischetti con un tagliapasta di 6 cm di diametro, distribuite metà della mousse su 1/3 dei dischi, sistematene sopra altrettanti e completate con la mousse e i dischi rimasti. Servite subito. Se vi piace, potete avvolgere ciascuna merendina con foglietti di carta trasparente per alimenti (tipo carta fata): si mantengono in frigorifero fino a 5 giorni.

FACILE ● Preparazione: 30 minuti + riposo ● Cottura: 5 minuti

PER PICCOLI BUONGUSTAI

A Chiara Patracchini (pasticciere al ristorante **La Credenza** di San Maurizio Canavese, Torino) piacciono molto i bambini, e appena le è possibile tiene lezioni di cucina solo per loro. Seri e attenti, pendono letteralmente dalle sue labbra e dalle sue mani. Mani "magiche" ai loro occhi, che in quattro e quattr'otto sanno trasformare zucchero, latte e fior di farina in piccoli capolavori che fanno venire l'acquolina in bocca a tutti. E proprio in occasione di una di queste lezioni ha inventato le deliziose merendine che ci presenta questo mese. Perfette da portare a scuola (ben confezionate, si mantengono per diversi giorni), ma anche da gustare a fine pranzo o durante le feste di compleanno.





IDENTITÀ MILANO
GOLOSE The International Chef Congress



#FoodExp
@saleepemag

BUONE LETTURE

SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

di Francesca Tagliabue

IL LIBRO DEL MESE

I migliori autori di Slow Food, il fondatore Carlo Petrini in testa, hanno scelto di raccontare le storie di 22 osterie che, disseminate lungo lo stivale, rappresentano il miglior concetto di osteria contemporanea. Una vera e operosa "comunità del cibo" che nel volume fa dono ai lettori delle ricette storiche dei locali e, attraverso testi e foto, delle loro atmosfere, degli uomini, dei loro segreti e delle loro vicende.

LA GRANDE CUCINA DELLE OSTERIE D'ITALIA

A.A.V.V., Slow Food Editore, a 24,50 €



VENEZIA NEL PIATTO... MA CHE PIATTO

di Enrica Rocca, Marsilio Editore, a 35 €

L'incontro tra la gastronomia lagunare e l'arte del vetro di Murano raccontato in un bel volume. Il libro riunisce oltre 65 autentiche ricette della tradizione enogastronomica veneziana presentate in un'elegante selezione di piatti, coppe e bicchieri delle più celebri manifatture muranesi. Raccolte dall'autrice, fondatrice di una nota scuola di cucina con sede a Venezia e a Città del Capo, le ricette sono fotografate da Jean-Pierre Gabriel.

BROWNIE E BARRETTE

di Susie Theodorou, Bibliotheca Culinaria Ed., a 11,40 €

La più nota è la versione al cioccolato di questi dolcetti americani dalla forma tipicamente quadrata, ma il mondo dei brownie è vasto e vario: ne esistono con frutta secca, marshmallow, cocco, riso soffiato o altro ancora, di glassati e di farciti. Per non parlare di quelli a forma di barretta. C'è un brownie per tutti i gusti. Per trovarlo, basta sfogliare le tante ricette raccolte in questo volume che racconta l'ennesima golosità a stelle e strisce.



TUTTA GRINTA DA CHEF

"In cucina comando io", Mondadori Editore, a 16,90 €
"A tavola con Gordon Ramsay", Sperling & Kupfer Ed., a 29,90 €

Due grandi chef che hanno in comune tanta bravura, le stelle, la carica e l'energia. L'inglese Gordon Ramsay nel nuovo libro presenta 120 nuove ricette da fare a casa, tutte con il suo tocco speciale, mentre l'italianissimo Antonino Cannavacciuolo si racconta attraverso una bella selezione di piatti di tradizione. I 2 ricoprono il ruolo di guru salvavisoranti nel programma televisivo "Cucine da Incubo", nelle versioni inglese e italiana.

A TAVOLA CON GORDON RAMSAY



"L'osteria e la trattoria sono le principali ambasciatrici della nostra cucina nel mondo... territori, famiglie, piccoli produttori, stile."

dall'introduzione al volume

DISPENSA

Editrice Pliniana, a 21 €, nei migliori concept store e online www.dispensamagazine.com
È uscito il numero 0 di Dispensa, diretto da Martina Liverani, una delle nostre collaboratrici: autodefinitosi un foodzine (fusione delle parole



magazine e food) collezionabile, è un giornale di carta - riciclata - che si rivolge agli amanti del cibo e all'universo che gira loro intorno. E lo fa con parole, storie e immagini. Un ambizioso progetto controcorrente.

TECNICHE: IL POLLAME

Raffinata faraona

HA CARNI MAGRE, TENERE
E SAPORITE. INTERA È OTTIMA
ARROSTO, IL PETTO
SI PUÒ CUCINARE IN TANTI
MODI, TUTTI GUSTOSI

di Miriam Ferrari, foto di Maurizio Lodi,
stylist Stefania Frediani, in cucina Livia Sala





PREPARARLA ALLA COTTURA

● Di solito si acquista già pulita con all'interno il suo fegatino che potrete utilizzare per il ripieno o per un ragù. Prima di cuocerla passatela sulla fiamma per eliminare la peluria (foto 1), lavatela, asciugatela bene, inseritevi 2-3 rametti di rosmarino, 1 foglia di alloro e 1 noce di burro, salatela e pepatela internamente (foto 2). Se non la volete bardare con la pancetta (vedi qui sotto) spennellatela con un velo di burro morbido (foto 3).

BARDARLA E LEGARLA

● La polpa della faraona, soprattutto quella del petto, è piuttosto asciutta: per ammorbidirla e nello stesso tempo renderla ancora più saporita si consiglia di ricorrere alla bardatura. Ricoprite il petto con fettine di lardo o di pancetta, normale o affumicata, secondo i gusti (foto 1), legate poi la faraona con 2 giri incrociati di spago da cucina in modo da fermare anche la bardatura (foto 2) legate insieme le cosce e terminate con un nodo (foto 3).



RICAVARE E TAGLIARE IL PETTO

● Incidete la polpa della faraona lungo la spina dorsale, prima da un lato, poi dall'altro (foto 1) e scalcatela man mano in modo da ottenere i due mezzi petti: se dovete cuocerli interi mantenete la pelle; potete steccarli con bastoncini di lardo passati in un trito di erbe aromatiche (foto 2). Se invece volete ottenere le cosiddette "supreme", ossia fettine sottili adatte a rapida cottura, tagliate ogni mezzo petto in 3 parti nel senso dello spessore (foto 3).



PETTI DI FARAONA AL FINOCCHIETTO

- **1** Fate bollire in circa 1/2 litro d'acqua salata un mazzetto di finocchietto. Scaldare in una padella 3 cucchiaini di olio d'oliva con 1 spicchio d'aglio e fatevi rosolare 2 mezzi petti di faraona, appoggiandoli prima della parte della pelle.
- **2** Eliminate l'aglio, bagnate con 1/2 bicchiere di vino bianco, lasciatelo evaporare, unite un mestolino dell'acqua al finocchietto e cuocete i petti per 10-15 minuti; alla fine profumateli con un cucchiaino di semi di finocchio. Serviteli a fettine, spruzzati con 2-3 gocce di aceto balsamico e con un contorno di patate arrosto.

SUPREME IN GIALLO

- **1** Ammorbidite 100 g di cuscus con qualche cucchiaino di acqua calda in cui avrete sciolto una bustina di zafferano, poi sgranatelo con i rebbi di una forchetta e fatelo tostare in una padella, a fuoco medio, finché è ben asciutto.
- **2** Salate e pepate 8 supreme (fettine sottili) di petto di faraona, passatele prima nella farina, poi in 2 uova sbattute, quindi nel cuscus tostato, premendo bene con il palmo della mano. Friggetele in olio molto caldo, scolatele su carta assorbente e servitele con bastoncini di zucchine fritti.



FARAONA FARCITA ALLE MELE

- **1** Acquistate una faraona di circa 1,2 kg. Mescolate 2 mele renette a dadini con 4 fette di pancarré ammorbidite nel vino bianco e strizzate, il fegatino della faraona tritato, 3-4 ciliegie di mostarda a pezzetti, 150 g di polpa di vitello tritata, sale e pepe.
- **2** Farcite la faraona, avvolgetela in fettine di pancetta, legatela bene, mettetela in una teglia unta di olio, condite anche la superficie con un filo di olio e infornate a 200°; appena la pancetta è rosolata bagnate con vino bianco, abbassate la temperatura a 180° e cuocete per circa 1 ora. Servite con mele al forno.

PERCHÉ SI FA COSÌ

- **IL TOCCO AROMATICO** Il fresco profumo del finocchietto e dei semi di finocchio nella cottura in padella del petto attenua il gusto leggermente selvatico della polpa.
- **L'IMPANATURA ALTERNATIVA** L'utilizzo del cuscus, che non è altre che semola un po' grossolana,

consente di ottenere un'impanatura particolarmente croccante, a patto che venga prima ben tostato e si presenti perfettamente asciutto. L'aggiunta dello zafferano poi regala alle supreme un bel colore dorato e un gradevole gusto speziato.

- **IL RIPIENO SU MISURA** La scelta degli ingredienti non deve essere casuale: la

carne della faraona è piuttosto asciutta e va ammorbidita oltre che all'esterno, con pancetta o lardo, anche all'interno utilizzando per il ripieno mollica di pane bagnata nel vino, polpa di carne tenera, mele e mostarda. Occhio poi alla cottura: dopo una prima rosolatura è importante abbassare la temperatura per evitare che la carne si secchi.



Lavagna Novita Home,
mobili la Fabbrica del Verde,
cassetta in ceramica e
barattolo Virginia Ceramiche,
strofinaccio antico Dimorae.
Piatti e posate antiche
Le Stanze della Memoria.
Indirizzi a pagina 6

NEL PROSSIMO NUMERO: IL POLLO

SALE&PEPE COLLECTION

DOLCISIME MELE

Come trasformare un semplice frutto in dessert speciale

Torte di mele tentazioni senza tempo



Sale&Pepe collection
MONDADORI

*Oltre al prezzo di Sale&Pepe € 3,50



EDIZIONE DA COLLEZIONARE

RILEGATURA CARTONATA

CONTENUTI INEDITI

IMMAGINI ESCLUSIVE

Un dolce viaggio tra le ricette che usano la mela come base per creare buonissimi dessert. Dalle più semplici e intramontabili torte della nonna alle più fantasiose ricette. Nuovi impasti per avvolgere il frutto con fa-



rina gialla o di castagne ma anche semplice pane raffermo o amaretti. Una gustosa panoramica con il profumo dello strudel e i segreti della "Tatin" francese. Con tentazioni così, una fetta non potrà mai bastare.

sale&pepe

Clam Chowder

AMATISSIMA NEGLI STATI UNITI, CELEBRATA DA HERMAN MELVILLE E ANDY WARHOL, È UNA ZUPPA CREMOSA DALLA STORIA INTERESSANTE

di Francesca Tagliabue, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, styling Laura Cereda

Secondo il "Dizionario del Cibo e delle Bevande Americane" di John F. Mariani furono marinai bretoni sbarcati nel 17° secolo in Groenlandia, Nuova Scozia e New England i creatori di questa vellutata zuppa di vongole con panna, patate e bacon. In origine veniva preparata il venerdì perché i francesi, cattolici, rispettavano il divieto di mangiare carne. Tutt'oggi, la zuppa è un classico del menu del venerdì in molti locali, dove viene servita con gli oyster crackers, piccoli biscotti salati a forma esagonale.

La Clam Chowder è, ed è stata, al centro di una solida divergenza di opinioni. Pietra dello scandalo il pomodoro,

> segue a pag. 110



o meglio la versione della zuppa che prende il nome di Manhattan Clam Chowder e che lo inserisce al posto della panna fra gli ingredienti. Richard J. Hooker (autore del libro "The Book of Chowder") dopo una lunghissima ricerca sul tema pubblicò la ricetta originale del Boston Fish Chowder del 1751, rivelando che anche la versione trasgressiva al pomodoro era servita a Coney Island (New York) già negli anni Trenta. Ciò non impedì, nel 1939, allo Stato del Maine di chiamarla "un'eresia bella e buona" e di dichiarare illegale l'uso del pomodoro in questo piatto. D'altra parte anche il già citato dizionario di Mariani prevedeva panna e nessun pomodoro. Noi abbiamo scelto la versione del New England, la cremosa Boston Clam Chowder, ma oltre all'eretica Manhattan Chowder esistono tante varianti: tra le più note quella del Rhode Island a base di brodo, quasi una minestra, e quella servita a Seattle e a Portland dove amano sostituire il bacon con salmone affumicato. Al Fisherman Wharf (la zona trendy del porto) di San Francisco, la versione classica della zuppa del New England viene servita in pagnotte a lievitazione naturale che si gustano man mano con la zuppa.



L'INSOSPETTIBILE FASCINO DELLE ZUPPE DI VONGOLE

Herman Melville in *Moby Dick* descrive l'area intorno al "più pescioso dei luoghi pesciosi", una bieca taverna dell'isola di Nantucket, disseminata di gusci di vongole (clam), e racconta la lieta sorpresa del protagonista quando si vede servire per cena una cremosa zuppa, profumata e fumante - una Boston Clam Chowder naturalmente. Cent'anni dopo, Andy Warhol sceglie di ritrarre la versione del Clam Chowder della Campbell, il noto marchio americano di zuppe in lattina. Nate nei porti, sulle coste e sulle baleniere, le varie Chowder americane utilizzavano quanto i marinai avevano sottomano: pesce, conchiglie, maiale salato e gallette, che in mare si conservavano a lungo. Le vongole si trovano nelle zuppe di tutto il mondo: dalla neozelandese Toheroa Clam Soup, anch'essa con la panna fra gli ingredienti, alla coreana Jogae Sigumchi Guk con gli spinaci, alla fregola sarda con cozze e ceci.

CLAM CHOWDER (STATI UNITI)

PER 4 PERSONE

1 kg di vongole veraci - 2 patate grandi - 100 g di bacon - 40 g di burro - 4 pagnotte rotonde grandi, meglio se a lievitazione naturale - 1 cipolla - 2 costole di sedano - 2 dl di panna fresca - 2,5 dl di latte (o panna, se gradite una zuppa più densa) - farina - sale - pepe

- **1** Mettete in acqua salata le vongole per 2 ore a purificarsi della sabbia. Tagliate i panini orizzontalmente in modo da eliminare la calotta superiore e svuotateli della mollica. Tagliate il bacon a pezzetti. Sbucciate la cipolla e affettatela; pelate le patate, lavatele e riducetele a pezzetti. Pulite il sedano delle foglie, lavatelo e affettatelo finemente.
- **2** Mettete le vongole in una casseruola, coprite e fatele aprire a fiamma viva (5 minuti); poi sgusciatele e filtrate il liquido che hanno prodotto. Fate fondere il burro a bagnomaria in un pentolino, versatelo in una casseruola, unite il bacon e lasciatelo rosolare fino a renderlo croccante, quindi sgocciolatelo su carta da cucina e tenetelo da parte.
- **3** Versate nella casseruola la cipolla, il sedano e le patate preparati, spolverizzate le verdure con 1 cucchiaino di farina e fate insaporire per 5 minuti. Aggiungete il liquido delle vongole filtrato, il latte e la panna e fate cuocere per 15 minuti, unendo poca acqua bollente se necessario.
- **4** Spegnete la fiamma, aggiungete le vongole sgusciate, il bacon (tenetene da parte 1 cucchiaino) e distribuite la preparazione nelle pagnotte vuote. Spolverizzate con sale e pepe e guarnite con la pancetta tenuta da parte, e, se vi piace, con timo o prezzemolo. Servite subito.



*L'Italia che ho vissuto:
da nonna Aida alla Terza Repubblica*

Il nuovo libro



“Le privazioni della guerra avevano insegnato a nonna Aida a essere previdente fino all'eccesso: teneva nascoste in un armadio quantità rilevanti di sale, zucchero e del suo amatissimo caffè (oltre a qualche pacco di farina), quasi che da un momento all'altro dovesse risbucare fuori il razionamento. Ricordi. Emozioni. Retroscena. Un viaggio nella mia vita e nella storia del nostro Paese.”

Bruno Vespa

Seguici su



MONDADORI
www.librimondadori.it

Rai Eri

COOK&BOOKS ACADEMY

La scuola più gustosa di Milano

La Cook&Books Academy è il luogo dove la passione per la cucina prende vita.
Una scuola di cucina in un ambiente creativo e divertente al 3° piano del Mondadori Multicenter
di piazza del Duomo a Milano con una serie di corsi adatti a tutti i gusti ed esigenze.

Scopri online i nuovi corsi e scegli il più giusto per te!



Corsi di cucina **PER ADULTI**

CORSI MONOTEMATICI. Lezioni attive di tre ore su diverse tipologie di piatti, ingredienti e menu per tutte le occasioni. Per imparare e scoprire tutti i segreti in cucina.

CORSI A PIÙ LEZIONI. Percorsi attivi dedicati ai più gustosi temi gastronomici che permetteranno un viaggio a 360° tra ricette, tecniche e trucchi da veri chef.

Corsi di cucina **PER BAMBINI**

SOLO BAMBINI. Vere sale giochi che stimolano la fantasia e la manualità: un'avventura del gusto da vivere e assaporare in compagnia di tanti nuovi amici.

A QUATTRO MANI. Un'esperienza ricca ed entusiasmante che coinvolge i piccoli futuri cuochi insieme a papà, mamme, nonni e zii: un modo divertente per crescere insieme.

Per tutti degustazione finale dei piatti preparati
in abbinamento con vini "Canevel Spumanti"
e kit omaggio con grembiule, ricettario e notebook.

Per info vai su **www.corso-di-cucina.it** oppure
chiama il numero **02.75423300** ore 10-12 e 16-18



**CUCINA
MODERNA**

IN COLLABORAZIONE CON



sale & pepe

SPONSOR UFFICIALI



KENWOOD
CREATE MORE

Cucina
no problem



FISKARS®



NEL NUMERO DI MARZO

CARCIOFI

Una scorza di petali variegati nasconde un cuore tenero e dona alla tavola di primavera un gusto tutto speciale. Da spendere in deliziose parmigiane, torte salate, spezzatini e contorni.



ERBORINATI

Stilton, roquefort e zola: abbinamenti e ricette per esaltare la fragrante morbidezza dei seducenti formaggi bluscreziati.



LA FRUTTA È FRITTA

Bigné di mele ai pistacchi, panzerottini banane e cioccolato, palline fragola e ricotta... sono i freschi sapori delle nuove frittelle.

in edicola dal 21 febbraio

SALE&PEPE

n. 2 FEBBRAIO 2014

DIRETTORE RESPONSABILE

Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE

Livia Fagetti livia.fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caporedattore)
Mariateresa Carlucci carlucci@mondadori.it (caposervizio)
Cristiana Cassé cristiana.casse@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Monica Pilotto pilotto@mondadori.it (vicecaposervizio)
Silvia Bombelli silvia.bombelli@mondadori.it
Mauro Cominelli mauro.cominelli@mondadori.it
Daniela Falsitta falsitta@mondadori.it
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it
Silvia Tatozzi silvia.tatozzi@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA

Silvano Vavassori vavassori@mondadori.it (caporedattore)
Daniela Arsuffi arsuffi@mondadori.it (caposervizio)
Cristina Papi cpapi@mondadori.it (caposervizio)
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Silvia Viganò silvia.vigano@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE

Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca fotografica)

PROGETTO GRAFICO

Roberto Porta porta@mondadori.it

HANNO COLLABORATO

Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Federica Bianco di SanSecondo, Fiammetta Bonazzi, Patrizia Cantoni, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Miriam Ferrari, Stefania Frediani, Marta Mariani, Franca Maffei, Paola Mancuso, Laura Maureri, Studio Pasinelli, Antonella Pavanello, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Enrico Saravalle, Mariarosa Schiaffino, Beatrice Spagioni, Francesca Tagliabue, Paola Volpary

Foto: Marco Azzoni/MDA, Ilva Beretta, Adriano Brusaferrì, Luca Colombo/Studio XL, Stefania Giorgi, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Michele Mulas, Felice Scoccimarro/Alkemia, Michele Tabozzi

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI

Volete fare un abbonamento o dovete segnalare un disservizio?
Tel. 199111999 (da lunedì a venerdì dalle 9.00 alle 19.00; costo massimo della telefonata € 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta, per cellulari costi in funzione dell'operatore); per chiamate dall'estero +39.041-509.90.49; fax 030-7772387; e-mail: abbonamenti@mondadori.it; internet: www.abbonamenti.it

Servizio collezionisti Avete perso un numero di Sale&Pepe? Tel. 199162171; fax 02-95970333 e-mail: collez@mondadori.it

Distribuzione Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.

REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONOMI I.

CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mondadori Pubblicità S.p.A.
SEDE CENTRALE: 20090 Segrate (Mi) - Tel. 02/7542.1 - Fax 02/75422302. © 2002 Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. - Milano. Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati. Manoscritti e foto anche se non pubblicati non si restituiscono.

Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986.
Stampa ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl.
Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 199162171; Fax 02/95103250; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387.
Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it



Accertamento Diffusione
Stampa - Certificato
n. 7490 del 20 dicembre 2012



Questo periodico è iscritto
alla FIEG Federazione
Italiana Editori Giornali

SALE&PEPE SUL TUO IPAD

Da oggi puoi leggere Sale&Pepe anche sul tuo iPad con la nuova app di sfoglio digitale. Scarica subito l'applicazione di Sale&Pepe magazine dall'Apple Store (oppure fotografa il codice QR qui a destra).



Inoltre, sul sito www.abbonamenti.it troverai le offerte per abbonarti a Sale&Pepe a partire da 6,80 Euro per 3 numeri con la possibilità di sfogliare la rivista su web o sul tuo tablet!



Simpaticamente Tisanoreica!

Hai mai provato un P.A.T.®?

P.A.T.® è un marchio registrato che definisce una **Porzione Alimentare Tisanoreica**. I P.A.T.® sono le specialità alimentari alla base della Dieta Tisanoreica® e sono costituiti da proteine integrate dall'**Attivatore Tisanoreica**®: un mix di otto piante officinali - Papaia, Ananas, Malva, Anice Stellato, Finocchio, Carciofo, Tarassaco, Senna - le cui proprietà sono la **promozione dell'attività proteolitica e aumento della disponibilità dei nutrienti**; la **stimolazione delle secrezioni digestive ed epatiche** e il **miglioramento della peristalsi intestinale**. I P.A.T.® vengono impiegati, in determinate quantità, nelle **fasi intensiva e di stabilizzazione** della Dieta Tisanoreica® ma possono anche essere utilizzati al di fuori del protocollo dietetico Tisanoreica® semplicemente **per mantenersi in forma**. Infatti con i P.A.T.® possono essere realizzate gustose ricette che permettono di appagare il gusto evitando la monotonia. Le pietanze Tisanoreica® sono disponibili in **gusti dolci e salati, in forma solida o liquida, con o senza glutine!**

Vuoi maggiori approfondimenti sui P.A.T.®? Contatta il Centro Studi Tisanoreica® utilizzando la chat gratuita dal sito: www.centrostuditisanoreica.it

Gianluca Mech

Nelle Farmacie, Parafarmacie, Erboristerie, Centri Estetici, Fitness Center e Centri InTisanoreica.



TISANOREICA® cooking style



Fusilli Tisanoreica con zucchine e scampi



Panino Tisanoreica con tacchino e rucola



Omelette Tisanoreica alle erbe fini



PER SCOPRIRE LE FANTASTICHE RICETTE ELABORATE CON I PRODOTTI DELLA DIETA TISANOREICA® VISITARE WWW.GIANLUCAMECHSPA.COM.



Crema alla vaniglia Tisanoreica con frutti rossi



T-Muffin con Cioco-Mech Cream



Tiramisu Tisanoreica

NON SONO A DIETA, SONO IN TISANOREICA®

silikomart®



Stanchi della solita
barretta di cioccolato?

Fatevi tentare dal nuovo
stampo in silicone Chocolat.
Impossibile resistergli!



Scopri la ricetta per realizzare
golosi brownies.

Silikomart S.r.l. • Mellaredo di Pianiga (VE) Italy • Tel +39 041 5190550



www.silikomart.com



MADE IN ITALY